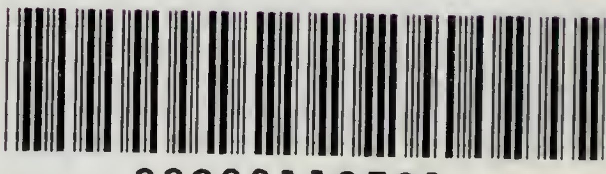

El Cocinero Español


22200113521

EL COCINERO ESPAÑOL

EL COCINERO ESPAÑOL

MANUAL

DE

COCINA ECONÓMICA

CON UN FORMULARIO

de

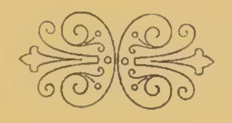
PASTELERÍA, CONFITERÍA

Y PARA LA

FABRICACIÓN DE LICORES

JARABES Y HELADOS

POR R. M. B.



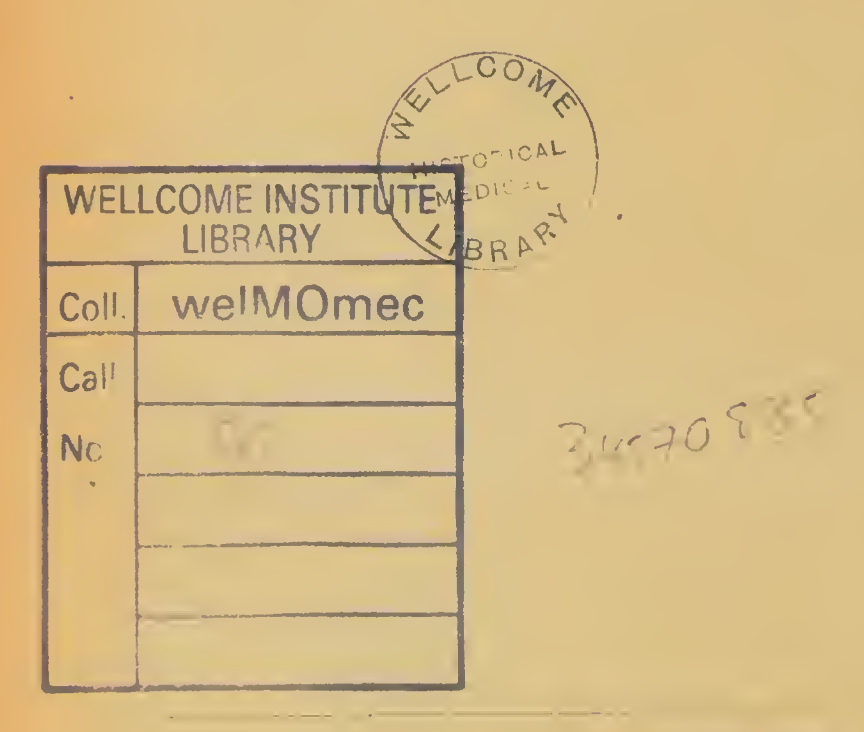
VALENCIA 1905

LIBRERÍA DE LA VIUDA DE R. MARIANA Y MOMPIÉ

esquina á la Lonja, 2

(CASA FUNDADA EN 1830)

ES PROPIEDAD



Imp. de Doménech y Taroncher, D. Juan de Austria, 9.

PRÓLOGO

El objeto de esta obrita no es otro que el poner al alcance de todos, con la mayor concisión y claridad posible, no sólo las fórmulas más corrientes y generalizadas de cocina, pastelería, confitería y licorista, sino también algunas de las que se usan en las grandes cocinas y que aun en las más económicas pudieran algún día necesitarse; completando de este modo el presente tratado, sin hacerlo por ello más costoso ó difícil en la práctica.

Por lo tanto, lo mismo puede convenir á una modesta cocina, que á la de más pretensiones.

Además, aunque preferentemente se trate en ella de la española, incluimos también algunos de los platos más característicos de algunas cocinas extranjeras, que aunque se usan bastante en nuestro país, puede decirse, sin embargo, que son un remedo de ellos haciéndolos más difíciles de confeccionar que lo son en realidad, tal como los hacen en su país.

Deseamos, pues, que al público satisfaga la forma en que presentamos este tratado, no dudando que hallará en él todo lo necesario para el desempeño de una cocina en la que á lo útil estará unido lo económico.

MANUAL DE COCINA ECONÓMICA

Utensilios de primera necesidad.

Asadores, asadorcitos, almirez para salsas, almirez para horchatas y dulces, balanzas, botellas, bandejas de loza, bandejas de metal, cucharas de palo y de metal, cuchillos de palo ó caña y de acero, cacerolas, cazuelas, cucharones, cucharillas, cubos, cafetera, chocolatera, colador de salsas y de líquidos aromáticos, cuchilla, conchas para cocretas, espumadera, espátulas, escobilla de alambres, ensaladeras, fuentes, graseras, hornillos portátiles, jarros, latas, moldes, mangas para filtrar, mantequera, parrillas, paletas de freir, punzones de mechar y de hueso, pincel de plumas, pucheros, platos de loza, de metal y de cristal, ralladores, rodillas, rodillos para amasar, soperas, sartenes, tapaderas sencillas y que puedan resistir el fuego, tenedores de dos y de cuatro puntas, tenazas, tijeras, tinajas, tarros, tablero.

Además de todo lo antedicho se supone, desde luego, el servicio de hornillos, fogones y hornos; y el servicio de mesa.

Materias precisas que deben tenerse siempre en una cocina.

Aceite, aceitunas, aguardiente, ajos, anchoas, anís' alcaparras, almendras, azafrán, azúcar, canela, cebollas, cominos, clavillo, estragón, harina, huevos, jamón, laurel, leche, limones, manteca de vaca y de cerdo,

nuez moscada, orégano, papel de estraza, blanco y sin ola, pasas, patatas, pepinillos, perejil, pimienta, pimentón, piñones, puerros, quesos, romero, ron, sal, setas, tocino, tomillo, vainilla, vinagre, vinos y hierbabuena y las hierbas aromáticas que se puedan.

Además de todo esto las verduras y frutas del tiempo.

NOTA.—Con todas las materias que acabamos de enumerar pueden hacerse la mayor parte de las fórmulas que contiene esta obra; sin embargo, para confeccionar algunas de ellas se necesitan algunas otras que ya se indican en su lugar, pero que no son de absoluta necesidad en una cocina.



COCIDO ESPAÑOL

Se pone á cocer en un puchero con agua y sal un trozo de carne de ternera, jamón, tocino, chorizo, morcilla y gallina; además las verduras y legumbres secas y del tiempo, como garbanzos (que es la principal), patatas, chirivías, nabos, judías, etc., y todas las demás que gusten y en la proporción conveniente. A última hora se le echa un poco de azafrán tostado y molido, y cuando todo está cocido, se saca el caldo por decantación, con el que se hace la sopa; sirviéndose luego de ella las legumbres y, por último, la carne, embutidos, etc., constituyendo, por lo tanto, el cocido tres platos agradables, substanciosos y de fácil digestión.

Hay que advertir que las verduras frescas se han de poner en el puchero hora y media ó dos

horas después de estar cociendo la carne, para que no se deshagan. También es bueno que se tarde algo en meter el tocino, por la misma razón, y el chorizo, en los casos que no se quiera tener un cocido demasiado colorado por el pimentón.





SOPAS

SOPAS GRASAS

Sopa de caldo con pan.—Puesto en una cazuela el caldo del puchero, cuando alce el hervor se le echa el pan, previamente cortado y tostado ó frito, y al minuto se saca del fuego y se sirve.

Si al servirse se espolvorea con hierba-buena seca y pulverizada, toma un sabor muy agradable.

Sopa de fideos.—Con los fideos, macarrones, sémola, cintas, etc. y toda clase de pastas, se hace lo mismo que con la sopa de pan, dejando únicamente el tiempo necesario á la pasta dentro del caldo hirviendo para su cocción, cuidando que esté en su punto, pues si se pasa resulta desagradable por lo deshecha y porque espesa el caldo.

Unos ponen las pastas á trocitos, y otros, como los italianos, las ponen á menudo enteros, tomándolos del plato con el tenedor, arrollándolos á él y luego bebiendo el caldo.

Al servirse se espolvorean con queso rallado, siendo el mejor para ello el parmesano, y en su defecto cualquier queso viejo.

Sopa de arroz.—Se fríe en la cazuela con un poco de aceite, pequeñas porciones de tomate, pimiento y longaniza fresca, todo ello menudamente deshecho; en seguida se echa el arroz necesario (media onza por persona), revolviéndolo hasta tomar color y, por fin, se pone el caldo, se revuelve otra vez, se sazona, y, cocido, se sirve.

En algunas ocasiones y cuando gusta seco, se disminuye la proporción del caldo y se dora por la superficie poniendo sobre una tapadera de hoja de lata brasas de fuego y colocándola sobre la cazuela momentos antes de terminar su cocción.

Sopa cubierta.—Se cuecen aparte los menudillos de gallina, se cortan en menudos pedazos y junto con rodajas de huevos duros se ponen en la sopa de pan momentos antes de acabar su cocción; concluída ésta y sazonada, se sirve.

Sopa de salud.—Cuézanse en el caldo del

puchero bastante cantidad de acederas desmenuzadas; cuando estén casi cocidas, se añade un vaso ó dos de leche (según la cantidad de caldo), y cuando acabe la cocción se le ponen dados de pan tostado y se sirve en seguida sin que repita el hervor.

Sopa Juliana.—Esta sopa, como se vende ya preparada, únicamente debe cuidarse de limpiarla, escaldándola antes de ponerla en el caldo, y después de cocida se le añaden, como á la anterior, tostones de pan frito.

Sopa de cintas á la italiana.—Se hace una pasta compuesta de harina candeal y yemas de huevo (250 gramos de harina por cada seis yemas), la cual se condimentará con sal y pimienta. Dicha pasta se extiende con un rodillo y se recorta á tiras, las cuales después de ponerse á secar durante dos ó tres horas, se echan en el caldo hirviendo, manteniéndose media hora en el fuego hasta que se sirven.

Sopa de hierbas.—Se parten á trocitos largos y delgados, carotas, patatas y rábanos, y con cebolla, acederas y perejil, finamente cortado todo ello, se pone á freir en una cazuela con manteca de cerdo ó tocino. Cuando está medio frito se añade caldo del cocido, y después de bien cocidas todas las verduras se le pon-

drán al momento de servirse, dados de pan tostado.

Sopa á la jardinera.—Se fríen en una cacerola con aceite ó manteca de cerdo: pedacitos de pimiento y tomate, de ajos y cebolla y un buen ramito de perejil desmenuzado; cuando ha frído un poco se le añaden rebanadas de pan, y cuando todo ello esté frito y el pan dorado, se le echa el caldo del cocido, y después de dejarlo un momento reposar, se sirve espolvoreándolo con hierba-buena seca y molida.

Sopa de cebolla.—Se fríe en manteca de cerdo cebolla desmenuzada; cuando se dore se añade leche, manteniéndose su cocción durante un cuarto de hora y al momento de servirse se pone el pan.

Sopa de primavera.—Como en la anterior, se fríen trocitos de apio, lechuga, zanahorias, acederas, rábanos, espárragos y cebolla, luego se añade el caldo, al cual se le echará un polvito de azúcar; se cuece todo á fuego lento y á última hora se espesa con yemas de huevo y, al servirse, se pone el pan previamente tostado.

Sopa real.—Se colocan en la sopera los dados de pan tostado mojados con caldo del cocido; aparte se machacan unas cuantas almen-

dras mondadas, dos pechugas de gallina, doce yemas de huevo duro y la miga de un pan blanco empapada de leche; todo esto se mezcla bien y se deslíe en caldo, poniéndolo después de pasado por tamiz á cocer para que espese y vertiéndolo, por fin, en la sopera en el momento de servirse.

Sopa de cebollas.—Se doran con aceite ó manteca cebolletas: cuando hayan tomado color, se les añade caldo con un ramo de perejil y un trozo de apio finamente picados; se le deja cocer durante una hora y en seguida se desengrasa, se echa en la sopera sobre el pan tostado y se ponen por encima las cebolletas.

Sopa á la inglesa.—Se cortan en pedazos regulares tres cebollas, tres zanahorias y dos nabos y se doran en la sartén, con manteca. Aparte pondréis á cocer en una cazuela y con buen caldo, puré de guisantes, y cuando haya hervido media hora le añadiréis las legumbres antedichas y dejaréis que siga hirviendo todo durante dos ó tres horas; veinte minutos antes de servirla le pondréis el cogollo de un apio, cortado á pequeños pedazos y dorados en manteca.

Sopa á la saboyana.—Haced hervir en agua, ligeramente salada, unos cuantos nabos mon-

dados y cortados á rebanaditas. Aparte poned en una cazuela unas cortezas de pan bien empapadas de caldo y echadles encima ralladuras de queso parmesano ó gruyere; dejadle cocer hasta que se pegue un poco á la cazuela y luego le añadiréis los nabos que previamente los habréis dorado con la grasa del puchero, y todo ello lo meteréis en la sopera poniéndole el caldo suficiente para que salga espesa al servirse.

Sopa de col.—Se escaldan coles cortadas á trozos regulares, durante diez minutos, en agua hirviendo; después se sacan, se escurren y se meten en una cazuela con 250 gramos (según la proporción) de tocino y encima se echa el caldo; cuando todo está cocido á fuego lento, se cuela el caldo, se escaldan en él las sopas y sobre ellas se pone la col bastante para cubrirlas, sirviendo el resto aparte con el tocino.

Sopa de col con pan moreno.—Limpias las coles y partidas, se ponen en una cazuela con manteca de cerdo. Se las dora á fuego vivo y en seguida se añade un trozo de jamón ó tocino con el caldo necesario, dejándolas hervir hasta que estén cocidas del todo; hecho esto, en otra cacerola se coloca una capa de la col así cocida y encima otra de rebanadas de pan moreno, luego otra de col y otra de pan, y así sucesivamente hasta la última capa, que será de col; todo

ello se ha de espolvorear con queso parmesano ó gruyere rallado, añadiéndole todo el caldo necesario, en el que cocerá un poco á fuego lento, y se servirá en la misma cazuela. Con pan blanco no resulta nunca tan buena esta sopa como con el moreno.

Sopa de la reina.—Ásense las gallinas necesarias y luego se les quitan los huesos, tendones y pieles, y la carne ya limpia se machaca en un mortero junto con unas cuantas almendras mondadas y una miga de pan, del tamaño de un huevo, remojada en caldo; esta pasta se mezcla con un poco de caldo y se pasa por tamiz. Luego se vuelve á calentar á fuego muy lento para que no hierva (pues se estropearía), y en el momento de servirla se le echan daditos de pan tostado.

Sopa española.—Se cuecen á fuego lento, pedacitos de pechugas de aves con manteca de cerdo, sal, pimienta y nuez moscada.

Cuando estén bien cocidas, se machacan en un mortero hasta reducirlos á una pasta lo más fina posible. Mientras tanto, se pone en el mismo caldo que ha servido para cocer las pechugas una miga grande de pan blanco, añadiéndole un poco de caldo de carne y cociéndola mucho al mismo tiempo que se agita con cuchara de madera para que se convierta en pasta regular-

mente espesa; luego que se enfría se mete en el mortero con la pasta de las pechugas y con algunas yemas de huevo, mezclándolo todo perfectamente. Esta pasta se amasa sobre un mármol enharinado y se divide en pequeñas bolitas, ó después de aplanarla con rodillo se corta en forma de cuadrados ó rombos, los cuales se meten en la sopera con rebanadas de pan blanco, echándoles encima el caldo suficiente de manera que al servirse esté la sopa clara.

Sopa de patatas.—Se cuecen patatas, se deshacen en el mortero, se les añade caldo y se pasan por tamiz; luego se ponen en la cazuela con manteca, cebolla picada y sal; y, por último, se echa el caldo necesario, en donde acabará la cocción, metiendo en él las sopas al momento de servirlo.

Sopa del imperio.— Hágase una pasta compuesta de cuatro huevos, medio vaso de leche, dos onzas de manteca, un poco de harina, sal y pimienta; cuando la pasta haya tomado consistencia se hacen cilindritos de una pulgada de largos con ella, se pasan por harina, se fríen en manteca, se meten en el caldo y se sirven.

SOPAS MAGRAS

Sopa de tortuga.—Después de limpia en varias aguas la carne de tortuga y cortada en

trozos pequeños, ponedla á cocer á fuego lento durante cuatro horas con trozos de carotas, cebollas, sal, pimienta y algunos clavos de especias; antes de sacarla del fuego le añadís un buen vaso de vino blanco ó Madera y al momento de servirle, las rebanadas del pan blanco.

Sopa á la Colvert.—Se cortan á pedacitos zanahorias, carotas, nabos, apio, cebollas y puerros; se les dora en manteca de vaca ó aceite y se las añade lechuga y perejil desmenuzado, con guisantes y habas verdes, si es época de ellos, y el agua necesaria para que todo ello se cueza bien. Ya cocida se le añade un trozo de manteca de vaca y se vierte sobre una gran fuente en donde estarán preparadas las rodajas del pan; en el momento de servirse se colocan por encima huevos escalfados.

Sopa de guisantes.—Se cuecen en tres litros de agua, un litro de guisantes; se muelen luego en un mortero, se deslíe la pasta en la misma agua que hirvieron y se pasa por cedazo. En seguida se fríen en aceite ó manteca de vaca unos cuantos trocitos de pepinillos mondados, tres cogollos de lechuga y perejil picado, y cuando estén bien fritos á fuego lento se sacan escurriéndoles mucho para que se les vaya toda la manteca y se echan en el caldo antedicho, poniéndolo al fuego con la necesaria sal y pimien-

ta, y cuando comience á hervir se le añadirán un puñado de guisantes y dos ó tres cebollitas cocidas aparte con un ramito de perejil. Al servirlo se escalda en él el pan cortado y preparado en la sopera.

Sopa magra de hierbas.—Píquense acederas, lechuga y perejil; pónganse luego á hervir con agua, sal y aceite ó manteca de vaca, y cuando estén cocidas se ponen las sopas, se traslada todo á la sopera y al servirse se le añaden dos yemas de huevos batidos aparte con un poco del caldo de la sopa.

Sopa de apio.—Freid en una cazuela con aceite unas cuantas habas verdes ó judías y tomate, ó las legumbres frescas que dé el tiempo; cuando empiecen á dorarse, se pone el agua necesaria para hacer un caldo magro; en el cual se echa el puré de la legumbre que se quiera, dejándolo cocer lentamente, sin dejar de agitarlo; cuando esté en su punto se le añaden trocitos de apio previamente escaldado en agua hirviendo, dejando que acaben su cocción dentro del puré, y un momento antes de servirse se le ponen daditos de pan frito.

Sopa de caldo magro.—Háganse cocer, hasta que se deshagan, en agua con sal, judías, guisantes, unos trozos de apio, un ramo de pe-

rejil, una zanahoria y una cebolla en la cual se habrán clavado dos clavos de especia; pásese luego por tamiz y añádasele un par de cucharadas de aceite ó un trozo de manteca de vaca sin salar que haya estado antes frito para que no dé mal gusto.

Este caldo quitándole el poso que deja, por decantación, sirve para hacer varias sopas magras y puede conservarse varios días sin estropearse estando en sitio fresco.

Sopa con huevos.—Se fríen en una cacerola pedacitos de carotas, una cebolla, dos ó tres hojas de lechuga, dos ajos puerros, algunas hojas de berza, un nabo, un puñado de guisantes y un ramito de perejil; luego se echa medio litro de agua caliente con sal y pimienta, y cuando comience el hervor se le añade salsa de tomate y unos pocos más guisantes. Tres cuartos de hora después se retira, se pone en una fuente que resista el fuego y se mete en el horno ó se pone entre dos fuegos; cuando espese algo se saca y se le agregan los huevos necesarios, volviéndolo á meter entre dos fuegos ó en el horno, donde cuajarán los huevos, y en seguida se servirá.

SOPAS DE PESCADO

Sopa de caldo de pescado.—Los pescados mejores para caldo son los de carne grasa, y

entre ellos los más superiores son la escorpa, el mero, el congrio, la pescadilla y la truchuela, etcétera, aunque con los demás, cuidando que estén muy frescos, se puede hacer también un buen caldo. Para ello se cuece cada libra de pescado en un litro de agua con sal, apio, una zanahoria, una cebolla con clavo de especia, úna hoja de laurel, perejil y una cucharada de aceite ó manteca de vaca. Cocido todo, se seca el caldo, se escurre el pescado (sirviéndolo aparte si se quiere), y se añade el pan al servirse.

Con este caldo se preparan varias salsas de vigilia.

Sopa de cangrejos.—Se fríe en aceite un poco de cebolla y perejil desmenuzado, se le añade un poquito de harina de panizo y se pone luego doble cantidad del agua que ha de quedar después de la cocción convertida en caldo. Cuando levante el hervor, se echan por cada litro de agua, de veinte á veinticinco cangrejos, y cuando se reduzca el caldo á la mitad próximamente, se le pone el pan cortado á rodajas.

Sopa á la marinera.—Después de hervido el pescado en agua y sal, se pasa por el colador el caldo que resulte, al cual se le añade un poco de aceite del más refinado y además hinojo ó cominos, laurel, corteza de limón, ajos, cebolla, sal y pimienta; se pone al fuego para que hier-

va con fuego vivo, y dentro de él se echan trozos de pescado grande; cuando estén cocidos se saca y todo ello se vierte sobre el pan preparado en la sopera y se sirve.

Sopa de ostras.—Se cuecen durante media hora en caldo de pescado, dos ó tres docenas de ostras machacadas, cuando espese algo se pasa por colador y se vierte en la sopera, donde estarán ya las sopas de pan tostado, y se sirve.

Sopa de langosta.—Cuécense dos langostas en agua con carotas, laurel, tomillo, perejil y sal; á los veinte minutos se retiran del fuego, se sacan las mollas y se machacan finamente, dejando aparte un trozo. Luego de machacadas se deslía la pasta en el caldo que hirvió, ó mejor, en caldo de pescado, y se añade un vasito de vino blanco, dejando que vuelva á calentarse á fuego lento, y cuando esté caliente, antes de hervir se le echa el trozo de langosta que no se machacó, dividido en pequeños trozos, y se sirve.

Sopa de camarones.—Sacad la mollita de los camarones después de hervidos; moledlos bien en un mortero hasta que se conviertan en pasta muy fina á la que mezclaréis ralladuras de pan. Desleid luego esta pasta en caldo de pescado y muy caliente lo vertéis sobre dados de pan frito y servidla.

Sopa de cangrejos rellenos.—Se escaldan los cangrejos, se les saca la carne, se pica una parte de ella junto con huevo duro, cebolla, perejil y pimiento (todo esto frito); con esta pasta se rellenan los caparazones de los cangrejos, se pasan por huevo batido y se fríen. Con la carne que no se ha machacado se hace un caldo, cociéndola con agua y sal; se cuela, se calienta, y al servirse se ponen en él los cangrejos rellenos y rebanadas de pan frito.

Sopa de Corvina.—Se fríen en aceite, una rebanada grande de pan moreno, unos cuantos tomates perfectamente limpios y despellejados, una cebolla, dos ajos y perejil; cuando esté todo dorado se le añade el agua necesaria y se deja que hierva hasta que esté cocido; entonces se retira, se muele todo en el mortero y se pasa por colador, en seguida se vuelve á poner al fuego y se echan dentro del caldo que resulte trocitos de corvina, sazonándolo todo con sal y pimienta. Cuando estén cocidos, se saca y se vierte sobre rebanaditas de pan blanco.

Sopa de gallinetas.—Fríanse en una cazuela pedacitos de alcachofa sazonados con sal y pimienta; luego póngase el agua suficiente con un poco de cebolla, perejil y trocitos de ajo, un puñado de guisantes y las gallinetas cortadas á trozos pequeños; cuando todo esté cocido, se sacan con

una espumadera los trocitos de las gallinetas, se pone azafrán y al poco rato se echa la sopa, que al momento se retirará del fuego, poniéndola en la sopera y echándole encima los trocitos del pescado y de huevo duro, con que se servirá.

SOPAS DULCES

Sopa de leche.—Se hierven en una cazuela dos litros de leche con 300 gramos de azúcar, unas hojas de laurel, una barrita de canela y corteza de limón.

En otra cazuela se baten seis yemas de huevos, mezclándolos bien con la tercera parte de la leche que antes se hirvió, y hecho ésto se vierte lo demás de la leche encima de las rebanadas de pan colocadas en la sopera, y encima de todo se echa el batido de huevos y leche, sirviéndose en seguida y muy caliente.

Sopa dorada.—Se ponen en una fuente que pueda resistir el fuego, rebanadas de pan tostado espolvoreadas con azúcar, se coloca encima del fuego y cuando esté muy caliente se le echa caldo del cocido ó de substancia de carne, ó simplemente leche, añadiéndole más azúcar y tapándolo con otro plato y dejándolo el tiempo necesario sobre el fuego hasta que el pan absorba todo el caldo que se le ha puesto. En este estado, se baten ocho yemas de huevo y se mezclan con

un poquito del caldo y zumo de limones, se echan por encima de las sopas, añadiendo más azúcar, y se tapa el plato con una cobertera llena de fuego, para que se caliente por igual, y se sirven á los pocos minutos.

Sopa imperial.—Bátanse seis huevos y dos claras con 300 gramos de azúcar, unas ralladuras de corteza de limón y un polvito de canela; mézclense bien con tres jícaras de leche ó caldo de substancia, pónganse en un molde y déjese cuajar al baño de maría. Cuando esté frío se corta á trocitos y se ponen en la sopera con leche que previamente se habrá cocido con azúcar, espolvoreándola en el momento de servirla con ralladuras de pasta de almendra.

En algunas mesas se sirven estas ralladuras en una taza aparte, para que cada cual se ponga las que guste.

Sopa de nata.—Se baten ocho yemas de huevo con una libra de nata y un poco de leche. Esto se vierte sobre rebanadas de pan tostado, que estarán espolvoreadas con azúcar, y colocadas en un plato, al cual se le habrá untado previamente con manteca, se echa bastante azúcar por encima y se mete en un horno donde, á fuego lento, se cuajará para servirse en seguida.

Sopa de calabaza.—Freid en una cazuela

trozos de calabaza sin piel, con manteca fresca; cuando hayan frito un poco, añadidles agua, la precisa para que se cuezan y puedan deshacerse, convirtiéndose en puré, el cual pasaréis por tamiz, y luego pondréis en la cazuela con un litro de leche y azúcar, y un polvito de sal. Cuando haya hervido unos minutos lo verteréis en la sopera, sobre dados de pan tostado para servirse.





ARROCES

ARROCES GRASOS

Arroz de paella á la valenciana.—En una sartén, proporcionada de modo que la cantidad de arroz que se haya de hacer en ella pueda estar bastante extendida para que le penetre lo más por igual posible el fuego, se pone aceite y se coloca sobre un hornillo con leña. Cuando esté frito el aceite, se echa en él el pollo hecho trozos; cuando se haya dorado se añaden pedacitos de pimiento y tomate, y cuando todo ello se haya frito bien, se pone el agua necesaria para que se cueza con la sal, pimentón y azafrán convenientes. Cocido ya esto, se añaden caracoles de monte ó vaquetas, longanizas, trozos de anguila, que no sea gruesa, guisantes tiernos, etcétera, y si se quiere trocitos de cogollos de alcachofas, si es tiempo; se deja hervir unos minutos y se le pone el agua necesaria para cocer el arroz, el cual se echará en seguida.

Para conocer cuándo tiene el agua necesaria, se clava una cuchara de madera en el centro de la sartén, y mientras se sostenga derecha es que tiene poca agua; por eso hay que fijarse mucho, al seguir añadiéndole, y dejar de ponerle en el momento que comienza á inclinarse sin caerse, porque si la cuchara no se sostiene en absoluto, es señal de que tiene sobra de agua.

En este estado, déjese cocer el arroz, manteniendo el fuego de llama de la leña y cuidando mucho de que no entre humo en la sartén ni caiga broza ó ceniza.

Debe cuidarse muchísimo de no añadir agua al arroz después que haya comenzado á hervir, pues se estropearía; si acaso se notase que le faltaba para su completa cocción, se quitará entonces fuego de debajo de la sartén sin moverla del hornillo para que con poca leña pueda lentamente cocerse.

Si, por el contrario, se viera que sobraba agua, se aviva el fuego para que el aumento de la llama consuma el caldo hasta la proporción debida; ó también se saca con una jícara ó cucharón el que sobre.

Ya cocido el arroz, se saca del fuego y se le deja reposar durante un cuarto de hora sobre la tierra, procurando que no sea sobre ningún pavimento ó piedra, y entonces acabará de consumirse el caldo, quedando el arroz seco, el grano suelto y apunto de servirse.

El que haga este arroz debe en absoluto ajustarse á las reglas é indicaciones antedichas si quiere que le resulte bueno; pues que descuidando á veces lo que pareciere de poca importancia ó baladí, lo estropearía.

Arroz con cordero.—Se fríe en aceite un ajo, un poco de cebolla y tomate desmenuzado; luego se echan los trozos del cordero, se le da á todo unas cuantas vueltas, se pone el arroz, con el cual se hará lo mismo, y se le añade el agua necesaria, dejándolo cocer. Cuando esté cocido, se aparta del fuego, se le deja reposar unos diez minutos y se sirve.

Arroz con ternera á la inglesa.—Dórese en manteca ó aceite un buen trozo de ternera. Añádasele un litro de caldo, perejil, trozos de apio, sal y pimienta. Dejadla cocer una hora, retiradla del fuego, y con la mitad de su caldo haced hervir 125 gramos de arroz; cuando esté medio cocido, metedlo en la cazuela con la carne y añadid un buen puñado de guisantes tiernos. Cuando todo esté cocido, sacad la carne, dejad que el arroz con los guisantes espese un poco; colocad la carne en una fuente y verted por encima de ella el arroz para servirlo de ese modo al momento.

Cada vez que se separa la carne del arroz, debe procurarse que no se enfríe, la primera

vez conservándola en la misma cazuela donde ha cocido, sobre fuego lento, y la segunda poniéndola sobre la fuente en que ha de servirse, la cual ha de ser resistente al calor, pues debe colocarse sobre rescoldo ardiente mientras espesa el arroz.

Arroz con picadillo de gallina.—Después de cocida una gallina se saca del caldo y la parte que se quiera de ella, se deshuesa y se pica, poniéndose á freir con manteca y una cucharada de harina, en una cazuela; á las dos vueltas añadidle medio vaso de leche, dos yemas de huevo, sal, pimienta y un poquito de nuez moscada, agitándolo todo mucho con una cuchara de palo.

Al mismo tiempo se cuece en el caldo de la gallina la cantidad necesaria de arroz para que resulte espeso después de cocido; y hecho esto en una fuente que resista el fuego y que se untará de manteca, se pone una capa de arroz, encima otra de picadillo, y así sucesivamente hasta la última capa, que será de arroz; en seguida le echaréis por encima un huevo batido, le espolvorearéis con pan rallado y lo meteréis en el horno ó con hornillo de mano, le doraréis la superficie y lo serviréis en el acto.

Arroz á la milanesa.—Dorad en una cazuela con manteca un trozo de cebolla picada; añadidle el arroz y un poco de agua para que resul-

te bastante seco después de cocido, sazonándolo con sal, pimienta y nuez moscada. Al ir á servirlo y puesto ya en una fuente, se le pone queso parmesano rallado, un trozo de manteca de vaca fresca y salsa de tomate, removiéndolo todo bien para que la mezcla sea perfecta y sirviéndose en seguida.

Arroz á la italiana.—Fríanse en manteca de vaca menudillos de gallina, trocitos de jamón y de riñones; cuando estén á medio freir se echa salsa de tomate y medio vaso de vino, con un poco de sal y pimienta, dejando que cueza á fuego lento para que quede espesa la salsa.

En un puchero aparte se cuece el arroz suficiente con agua sin sal, y cuando esté cocido, de manera que resulte el grano más bien duro que deshecho, se seca, se escurre toda el agua y se pone en una fuente; se le echa encima la salsa antedicha y queso parmesano rallado, mezclándolo todo mucho con dos tenedores para servirse en el acto.

Arroz cuajado á la valenciana.—Póngase á cocer en un puchero con agua y sal, media mano de ternera y media libra de carne de ídem, con un puñado de garbanzos y de trozos de nabo; una hora después, añádanse trozos de patata, un trozo de tocino fresco, un chorizo y dos ó tres morcillas de carne y de cebolla; poco antes de

concluir su cocción échese un poco de azafrán tostado y molido, y cuando aquélla sea completa, sáquese del puchero la carne, tocino y embutido y póngase el caldo que resulte con las legumbres en una cazuela al fuego con el arroz necesario para que salga bastante seco; cuando esté casi cocido se aparta, se colocan en su superficie la carne, tocino y embutidos, con la mano de ternera, hecho todo pequeños pedazos, se baten tres huevos, que se echan por encima, y se mete en el horno, donde acabará todo de cocer, cuajándose la superficie del huevo; déjese reposar unos minutos y sírvase.

Arroz blanco.—Se cuece en una cazuela con agua y sal el arroz preciso para que resulte lo más enjuto posible; luego arréglese en forma de anillo alrededor de una fuente que resista al fuego (valiéndose para ello de dos espátulas de madera), y métase en el horno después de haberlo untado en toda su superficie con manteca de cerdo; al cabo de tres cuartos de hora se saca y se pone en el centro del anillo de arroz un picadillo de carne, cebolla y tomate sazonado con pimentón, sal y pimienta, y previamente guisado, y á su alrededor, sobre el borde, tantos huevos escalfados como comensales, sirviéndose.

ARROCES MAGROS

Arroz de ayuno al horno.—Se pone en una cazuela el aceite suficiente crudo, garbanzos remojados, rebanadas grandes de patatas, dos ó tres tomates pequeños enteros y unos cuantos trozos de pimiento (si es época), con una ó dos cabezas de ajos; se sazona con sal y azafrán y se pone el arroz y el agua en la proporción de una jícara de arroz por dos de agua; se mezcla todo bien y se mete en el horno. Cuando queda seco y la superficie dorada, se saca y se sirve.

Arroz con bacalao y anguilas, al horno. —Se fríe en una cazuela con aceite un poco de bacalao desmenuzado, las anguilas suficientes hechas á trozos, un poco de tomate, unos cuantos dientes de ajo y un puñado de garbanzos previamente escaldados y escurridos, se revuelve todo; se echa el arroz y el agua en la proporción misma que en la anterior fórmula, procurando que el agua esté caliente: se sazona con sal y azafrán; se mantiene un ratito sobre el fuego, moviéndolo, y se mete en el horno para servirse cuando resulte seco y dorado en su superficie.

Arroz abanda de pescado.—Fríanse en aceite, en una cazuela, un ajo, el cual se sacará cuando esté frito, metiéndose en seguida cebo-

llas enteras, si son pequeñas, y á trozos, si son grandes, patatas á pedazos, pimentón y sal, y el agua suficiente. Cuando hierva póngase el pescado, el que se sacará en cuanto se haya cocido, dejando lo demás al fuego para que se acabe de cocer.

Hecho esto, se fríe en una cazuela un poco de tomate picado, luego se echa el arroz, friéndose también, y por último se le echa el caldo con el que se coció el pescado, dejando aparte la patata y cebolla cocidas.

En dicho caldo se cuece el arroz, sacándose cuando se queda seco y sirviéndose primero, y luego, la patata, cebolla y pescado, que se aderezará con aceite, vinagre y pimienta.

Resulta también muy bueno el pescado desmenuzándolo, quitándole las espinas y mezclándolo con huevo batido, haciendo un pastelón (ó bien dentro de un molde), para dorarlo al horno.

Arroz con pescado.—Fríase en una sartén ó cazuela con aceite, un poco de ajo, cebolla, tomate y las verduras frescas que se quieran, (guisantes, alubias y alcachofas); luego échese el pescado cortado á trozos, y cuando esté dorado, póngase el arroz y fríase un poco, añadiéndole luego el agua suficiente y sazonándolo con sal, pimentón y pimienta, dejándolo cocer hasta que espese.

A este arroz se le suelen poner también mariscos y camarones, siendo los pescados más indicados para él, la corvina, el mero, la escorpa, etc.

Arroz con anguilas.—Fríase en aceite, cebolla, tomate y ajo, todo ello desmenuzado; luego échese el arroz, fríase un poco, añádasele el agua necesaria con sal, pimienta, pimentón y clavillo; cuando esté medio cocido, échense las anguilas á trozos y déjese terminar su cocción, después de la cual se dejará reposar unos minutos lejos del fuego y se servirá.

Arroz con congrio.—Limpio y pelado el congrio, se fríe en aceite y se saca cuando se haya dorado. En el mismo aceite se fríen cogollos de alcachofas, un ramo de perejil, ajo y pimentón; añádase luego el agua suficiente con sal, y cuando hierva pónganse unos pocos guisantes ó alubias tiernas; déjese cocer todo y luego échese el arroz y al primer hervor pónganse los trozos del congrio fritos para que todo junto termine su cocción.

Arroz con sepia.—Fríase en una cazuela con aceite la sepia, limpia sin la tinta y á pedazos y con cebolla desmenuzada; cuando esté dorada póngase pimentón, sal, azafrán y el agua conveniente; cuando se haya cocido se le aña-

den trocitos de coliflor, previamente escaldada en agua y sal, poniendo por fin el arroz y dejándole cocer hasta que esté en su punto para servirlo.

Arroz con pescado al horno.—Con el atún desalado ó el bonito ó la cebolla escaldados, puede hacerse este arroz, dorándose en una cazuela con mucho aceite los trocitos del pescado con tomate, trozos de alcachofas y de pimientos, guisantes y pimentón; añádasele el agua conveniente con sal, en la proporción de una taza de arroz por dos de agua, póngase el arroz y métase en el horno para sacarlo cuando esté seco y servirlo.

Arroz con langosta.—Hiérvase la langosta y sáquese toda la carne de ella; píquese la del cuerpo y patas y consérvese la de la cola. La pasta picada deslíase en parte del agua en que hirvió y pásese por tamiz.

En una cazuela aparte, se freirá entonces, con aceite, salsa de tomate y un ramo de perejil; cuando haya dado un par de vueltas se le añade la salsa hecha con la molla picada y tamizada, y además del agua que quedó de la cocción de la langosta, la que sea necesaria para cocer el arroz, el cual se echará en seguida que hierva, y cuando esté casi cocido el arroz, se ponen entonces los trozos de la cola de la langos-

ta y algunos camarones ó almejas, sazonándolo todo con sal y pimienta.

ARROCES DULCES

Arroz con leche.—Se pone leche en una cazuela y se deja que se caliente, removiéndolo continuamente con una cuchara de madera; luego se echa el arroz necesario y el azúcar, sin dejar de menearlo á menudo, hasta que esté cocido. Puede sazonarse con limón y canela.

Arroz en pastel. — Póngase á cocer en leche media libra de arroz, cuidando de removerlo mucho, añádase un poco de manteca, un polvito de sal y la corteza de un limón. Cuando el arroz esté cocido y deshecho, quítesele el limón, apártese del fuego y añádasele seis yemas de huevo batidas con azúcar y cuatro claras batidas con un poco de agua de azahar, mezclándolo todo bien y metiéndolo en el molde que se quiera untado con manteca y espolvoreado con miga de pan, colocándolo en el horno y sacándolo cuando esté dorado.

Arroz en croquetas.—Cuézase en una cazuela con buena leche 125 gramos de arroz que haya estado previamente escaldado en agua. Antes que acabe de cocerse, se le añade un trozo de manteca, 125 gramos de azúcar y un

polvito de sal. Cuando esté cocido y enjuto amasadlo con seis yemas de huevo y un poquito de vainilla en polvo.

Con esta masa haced las croquetas, rebozadlas en huevo batido y pan rallado y freidlas en mucho aceite.

Arroz en budín.—Coced en leche, hasta que resulte enjuto, media libra de arroz. Mezcladlo, cuando esté frío, con cuatro ó cinco onzas de almendras picadas, seis ó siete huevos, una libra de azúcar y un poco de canela. Metedlo en el molde untado y llevadlo al horno. Al servirlo espolvoreadlo con azúcar y canela.





SALSAS

Salsa francesa.—Poned una cazuela ó un puchero con agua al fuego y tapadlo con un plato sopero; cuando el plato esté caliente por el vapor del agua que tiene debajo, se ponen en él unas cuantas yemas de huevo con sal y pimienta y se baten, y cuando estén tibias, sin parar de removerlas, se le va añadiendo aceite, procurando que no se caliente mucho la salsa. Esta sirve no sólo para platos de carne, sino también para pescado.

Salsa blanca.--Se mezcla en una cazuela á fuego lento y sin dejar que hierva, manteca ó aceite con una cucharada de harina, dos de agua ó de leche, sal y pimienta; cuando esté bien mezclada se le añade una yema de huevo y unas gotas de vinagre.

Salsa de manteca.—Mezclad en las mismas condiciones que la anterior, 30 gramos de manteca, una cucharada de harina, sal, pimienta, moscada rallada y dos clavos de especie; cuando esté toda caliente y bien unida, sin dejar que hierva, se pasa por tamiz y se sirve.

Salsa mayonesa.—Se machaca en un almirez un poquito de cebolla (ó ajos, según los gustos), se añaden una ó dos yemas de huevo y removiéndolas con la mano de almirez en una misma dirección siempre, se va añadiendo aceite hasta que forme una pasta espesa. También se sazona con sal y zumo de limón.

Salsa tártara.—Se hace lo mismo que la anterior, pero añadiéndole perejil picado, estragón, alcaparras en vinagre y pimienta.

Salsa de tomate.—Se asan los tomates, se les quita la piel y las semillas, se machacan y se pasan por tamiz. Con esta pasta se hacen varias combinaciones, mezclándola con ajo ó con cebolla con aceite y con todas las especias que sean del gusto de cada cual, y puede guardarse mucho tiempo metiéndola en una tinaja y echándole por encima aceite que le forme una cubierta para que no se estropee.

Con esta salsa se sirven los huevos en camisa.

Salsa rubia.—Se pone á freir manteca, con un trozo de cebolla, cuando se haya requemado la cebolla, se saca de la manteca y se tira, y á la manteca se le añade una cucharada de harina, dos yemas de huevo y media taza de caldo del puchero; mezcladla bien sin que hierva y servidla.

Salsa picante.—Picad unos cuantos ajos y perejil, todo junto; ponedlo á freir, y se sazona con sal, pimienta y moscada rallada; añadid media cucharada de harina, y poco á poco, un vaso de agua; dejadlo cocer durante un cuarto de hora á fuego lento y rociándolo con unas gotas de vinagre, servidlo.

Salsa para carne.—Poned á freir unas cuantas setas á pedazos, un pedazo de zanahoria ó carota, una cebolla y perejil; cuando estén medio fritas añadid una taza del caldo de la carne y un vasito de vino blanco y dejadlo cocer á fuego lento durante una hora. Cuando esté cocida y antes de sacarla del fuego la aderezáis con sal y pimienta y la pasáis por el colador; machacad entonces, perfectamente, una miga grande de pan empapada en leche, desleidla en la salsa y servidla.

Salsa para asados.—Coced en una cazuela cuatro ó cinco ajos y perejil, con una taza de

caldo y una cucharada de vinagre, sal y pimienta. Cuando haya hervido un cuarto de hora se le añade el jugo de la carne asada y se sirve.

Salsa de almendras.—Se machaca un puñado de almendras, se les añade agua y se pasa por el colador, se pone entonces una cazuela al fuego, añadiéndole un poco de manteca de cerdo y una cucharada de harina, mezclándolo todo caliente, pero sin que hierva; al ir á sacarlo se deslíe en ella una ó dos yemas de huevo y se sirve.

Salsa picante para carne.—Se hace una mayonesa (pág. 42) y á la cual se le añade media cucharadita de mostaza por cada yema de huevo, y sin parar de removerla se incorporan á ella un ajo muy picado y uno ó dos pepinillos en pedacitos muy pequeños y la sal y pimienta correspondiente.

Salsa de anchoas.—Se muelen bien en un mortero perejil, cebollitas, un ajo, un poco de orégano y tomillo, unos cuantos trozos de apio de los más tiernos, una cucharada de alcaparras (táperas) y un par de anchoas sin espinas; cuando esté todo bien molido se añade una yema de huevo crudo, una cucharada de aceite y otra de vinagre, sal y pimienta, y mezclándolo todo bien, se sirve.

Salsa de cebolla.—Coced á fuego lento un pedazo de tocino de jamón, con una cucharada de manteca; añadid unas cuantas cebollas, cortadas en pequeños pedazos, sal, pimienta, un poco de harina y una taza del caldo de la carne que habéis de comer con esta salsa; cuando esté todo bien cocido pasadlo por el colador, añadidle dos yemas de huevo batidas y servidla junto con la carne.

Salsa holandesa para pescado.—Escaldad en agua hirviendo un ramo de perejil; moledlo bien, desleidlo en un poco del caldo del pescado y pasadlo por tamiz; ponedlo al fuego otra vez, con una taza del mismo caldo y unas cuantas gotas de vinagre, y cuando hierva, añadidle una cucharada ó dos de manteca fresca de vaca, y cuando se haya derretido é incorporado bien á la salsa, servidla con el pescado.

Salsa española.—Poned á freir en una cazuela, una cucharada de manteca de cerdo y un pedazo de jamón cortado en pedacitos, añadidle una taza de caldo, unos pedazos de cebolla, unas cuantas carotas, perejil, sal, pimienta y clavillo; dejadlo cocer durante dos horas y luego pasadla por el colador, añadidle una cucharada de manteca de vaca requemada en la sartén, y cuando esté bien incorporada á la salsa, echadle un vaso de vino de Jerez, y cuando espese, servidla.

Salsa italiana.—Freid en aceite un pedacito de cebolla, un ajo y perejil, todo picado; sazonadlo con sal, pimienta, clavillo, una hoja de laurel y un pedazo de limón; á los diez minutos añadidle medio vasito de vino blanco y una cucharada de manteca de vaca, dejadlo todo cocer á fuego lento, pasadla por el colador y servidla.

Salsa de alcaparras.—Se hierve en agua un poco de harina, sal y pimienta, sin dejar de removerlo; cuando dé el primer hervor, se le añade una cucharada de manteca de vaca, cuando se saca del fuego, y otra cucharada de alcaparras picadas; se le echan unas gotas de vinagre y se sirven.

Gelatina.—La gelatina, como base de las diversas gelatinas que forman parte de algunos platos, se hace poniendo á cocer en un puchero con agua, una mano de ternera durante el tiempo bastante para que la carne se desprenda del hueso y quede deshecha; entonces se pasa por el colador y se traslada á otra cacerola, en donde aun se reduce más á fuego lento, sacándola luego y dejándola que se cuaje al enfriarla en el molde.

De este mismo modo, pero añadiéndole diferentes condimentos al hervir, se hacen varias clases de gelatinas, tanto saladas como dulces; y también se hacen añadiendo á la mano de ter-

nera, carnes diferentes ó aves que le dan más substancia á la gelatina.

Relleno cocido.—Derretid en una cazuela un poco de manteca con poco fuego y coced en ella carne de gallina ó de pavo ó de cualquier ave que tengáis á mano; cuando esté cocida sacadla y picadla en el mortero, y en la manteca en que ha frito echad una cucharada de miga de pan rallado y dos ó tres cucharadas de caldo; cuando esté cocida añadid unos pedazos de carlota y un puñado de perejil, y cuando todo esté cocido sacadlo del caldo, picadlo también y mezcladlo con la carne picada, sazonándolo con sal y pimienta, y después de pasarlo por el colador, junto con el caldo, se vuelve á poner al fuego para que tome la consistencia necesaria para usarlo.

Relleno para chuletas.—Freid en una cazuela con manteca un pedazo de tocino de jamón á pedacitos, unos cuantos ajos y un pedazo de cebolla y perejil, todo picado; cuando esté casi frito añadidle un par de cucharadas de aceite y un puñado de pan rallado, dejándolo acabar de cocer todo junto.





CARNES

TORO

Bifteck.—Este plato, aunque parece fácil de hacer, es, sin embargo, muy delicado de conseguir, pues se necesita mucho cuidado para no pasar por alto ninguno de los detalles que deben tenerse en cuenta para que resulte perfecto. Para ello, pues, se escoge un pedazo de filete, al cual se le quitan todos los pellejos y grasa que estén adheridos á él; luego con un cuchillo muy afilado se corta transversalmente á lonjas de centímetro y medio de gruesas, las cuales se golpean sobre el tajo con una cuchilla de plano.

En una cacerola se derrite manteca, y con ella, sin estar muy caliente, se recubren los trozos del filete, poniéndolos sobre las parrillas á fuego regular. Cuando estén dorados por ambos lados y duros en su superficie, se retiran del

fuego colocándolos en una fuente y echándoles encima la manteca derretida con sal, pimienta, perejil picado y zumo de limón, y sirviéndose junto con cualquier guarnición, generalmente de patatas fritas.

Bifteck estofado.—Se doran con manteca ó aceite en una cazuela los biftecks, se les añade un poco de harina, removiéndolos mucho y poniéndoles agua hasta que los cubra; cuando empiecen á hervir, echad en la cazuela una cebolla y una zanahoria, cortadas á trocitos, perejil, sal y pimienta, dejándolos cocer durante dos ó tres horas. Media hora antes de sacarlos les añadiréis, para que espese la salsa, alguna cucharada de harina de arroz y un poco más de pimienta.

Toro cocido á la francesa.—Poned á cocer en agua y sal la carne; cuando esté cocida sacadla, escurridla y dejad que se enfríe. En una cazuela aparte dorad en manteca un puñado de perejil y de cebolla á pedacitos, añadidle una cucharada de harina, sal, pimienta y moscada rallada, echándole una taza del caldo donde coció la carne; cuando todo haya hervido lentamente durante diez minutos, cortad á lonjas delgadas la carne cocida, metedla en la dicha salsa y dejad que hierva un poco; antes de servirla espesadla con yema de huevo batida.

Carne frita en adobo.—Se corta en rebanadas al través y se ponen á remojo en un poco de vinagre, aceite, sal y trocitos de ajos, que se pegarán en la superficie de la carne; después de tres horas se escurren y se fríen con perejil.

Carne á la jardinera.—Se sofríe la carne en una cazuela; se sazona con sal y pimienta, se añade el caldo conveniente y carotas, judías verdes, fondos de alcachofas, cebolletas y patatas, todo ello cortado á menudos trocitos. Cuando esté todo cocido se saca la carne, se corta á rebanadas y se coloca en una fuente, poniendo alrededor de la carne todas las verduras para servirse en seguida.

Carne con cebolla.—Se sazonan con sal y pimienta tajaditas muy delgaditas de carne; se pasan por harina y se fríen un poco, añadiéndoles en seguida cebolla desmenuzada y un poco de vino blanco, moscada y canela, dejándolo cocer á fuego lento.

Toro á la marinera.—Se fríen en una cazuela unas cuantas cebollas cortadas á grandes pedazos; se les añade una cucharada de harina, media taza del caldo en que habrá hervido previamente la carne, y un vaso de vino tinto; cuando dé una pequeña hervida, meted los pedazos de la carne ya cocida (como se ha dicho), y

sazonadlo todo con sal, pimienta y una hoja de laurel, dejando que hierva lo necesario á fuego lento para que la carne se penetre bien de la salsa. Algunos ponen á este guiso trozos de setas, resultando así mucho más sabroso.

Toro á la moda.—Se mecha con tocino un buen trozo de carne, sazonándolo bien en crudo con sal y pimienta y poniéndolo á remojo en vino blanco, á razón de medio litro por kilo, dos horas antes de cocerlo, y teniendo en cuenta de volverlo de cuándo en cuándo para que se penetre bien del vino. Meted luego en una cacerola la carne de manera que el vino y una taza de caldo, que le añadiréis, la cubra por completo, y ponedle trozos de mano de ternera, una cebolla partida, perejil y dos clavillos, dejándolo cocer á fuego lento durante una hora, al cabo de la cual lo volveréis de arriba á bajo para que cueza por igual y le añadiréis unas cuantas zanahorias ó carotas á pedazos, y si hubiese perdido mucho caldo le pondréis más vino hasta que lo cubra, dejándolo acabar de cocer.

Este plato es, frío, tan bueno ó mejor que caliente, preparándolo el día anterior, porque cuando se saca del fuego se coloca el trozo de carne en una fuente y se le echa por encima la salsa que tiene, la cual, al enfriarse, se convierte en gelatina, encerrando dentro de sí la carne.

Rosbif á la inglesa.—El Rosbif ó buey asa-

do, no es otra cosa que el lomo ó el solomillo del toro asado en el asador ó sobre las parrillas, sin ningún aderezo, cuidando únicamente de darle vueltas á menudo para que ase por igual, y cuando ha perdido el color rojizo del interior, apartarlo del fuego y servirlo con una salsera en la que pondréis el jugo que haya desprendido al asarse y en el cual mezclaréis un poco de pebrereta picada, sal, pimienta y unas gotas de vinagre.

Filete de toro con trufas.—Se corta el filete á tajadas delgaditas y se sofríe en manteca fresca junto con rebanaditas de trufas; cuando estén doradas se sacan, se escurren y se ponen á cocer en una cazuela con caldo desengrasado, añadiéndoles trufas y medio vaso de vino blanco, dejando que acabe todo de cocer. En el momento de servirse se le añade un poco de salsa de tomate.

Chuletas de toro en cazuela.—Preparad las chuletas, espolvoreándolas por todos lados con sal y pimienta y mechándolas con tocino de jamón; luego colocadlas en una cazuela sobre un lecho de lonjas de tocino y cubridlas de lo mismo, ponedles el agua necesaria, pedazos de carotas ó zanahorias y de cebolla, perejil, un poquito de tomillo, una hoja de laurel y dos ó tres clavillos. Poned la cazuela al fuego ha-

ciendo que hierva un ratito á fuego vivo y luego dejándola con muy poco para que cueza muy despacio durante tres horas largas. Cuando estén cocidas se sacan de la cazuela y se colocan en la fuente en que se haya de servir y la salsa que ha dejado, se pasa por colador, se pone otra vez al fuego para que se reduzca y se espese, y luego vertiéndola por encima de las chuletas, se sirven.

Chuletas de toro á la casera.—Bien sazonadas las chuletas con sal y pimienta, se cuecen en una cazuela con dos partes de vino tinto y una de agua, añadiéndoles un puñado de trocitos de saladura de cerdo. Al cabo de una hora se echa en la cazuela un repollo cortado á pedacitos, dos ó tres cebollas y carotas, perejil, tomillo, laurel y clavillos, y dejadlas cocer durante dos horas más para servirlas.

Chuletas á la buena mujer.—Mechad con tocino y sazonad con sal y pimienta las chuletas; sofreidlas en una cazuela con manteca, y cuando estén doradas por todos lados, cubrid la cazuela con una cobertera con fuego y dejadla cocer durante dos horas, sin otra salsa ó preparación, de lo que se ha dicho. Al cabo de este tiempo sacadla y servidla echándole el jugo que haga por encima.

Solomillo asado.—Se golpea bien el solomi-

llo y se remoja en aceite con sal y pimienta; y cuando esté bien penetrado, se asa sobre las parrillas lo mismo que el rosbif, y luego se coloca en la fuente, echándole encima una salsa, que haréis aparte y que se compone de perejil desmenuzado y frito en manteca, á la que añadiréis media cucharada de harina, sal y pimienta y removiéndolo mucho le pondréis poco á poco un vaso de agua, dejándola espesar á fuego lento y poniéndole unas gotitas de vinagre la serviréis del modo dicho.

Lengua de toro con salsa picante.—Se cuece la lengua en un puchero con agua y junto con dos cebollas, zanahorias y un pie de apio. Cuando esté cocida, se despelleja y se corta á lo largo echándole por encima la misma salsa que se ha explicado en la fórmula anterior (pero añadiéndole una pebrereta picada), y se sirve.

Lengua de toro á la papillote.—Se cuece lo mismo que la anterior y con los mismos condimentos; luego se corta á rebanadas de un dedo de gruesas, cubriéndolas por ambos lados con el relleno para chuletas (pág. 47) y encima dos lonjas de tocino y todo ello envuelto en un papel gordo untado de manteca, poniéndolas á asar sobre las parrillas y sirviéndolas muy calientes.

Lengua de toro á la gallineta.—Después de

despellejada y cortada á rebanadas delgadas, se hierve la lengua por segunda vez en medio litro de vino blanco y una taza de caldo; se sazona con un poco de sal y pimienta, y cuando está cocida se sacan las lonjas y se colocan sobre la fuente en que se ha de servir, conservando la cazuela con el caldo sobre el fuego y añadiéndole perejil picado, dos yemas de huevo batidas y unas gotas de vinagre, y dejando que espese se echará por encima de los trozos de la lengua en el momento de servirla.

Filete de ternera con guisantes.—Dorad en manteca fresca en una cazuela el filete entero, añadidle el caldo conveniente y sazonadlo con perejil, un pie de apio, sal y pimienta, dejándolo cocer durante una hora; luego echad los guisantes verdes para que cuezan con todo á fuego lento y un ratito antes de servirlo, sacad el filete, dejad la salsa con los guisantes sobre el fuego para que espese un poco y echadla alrededor del filete en la fuente en el momento de servirlo.

Chuletas de ternera al natural.—Se golpean con una cuchilla pesada las chuletas; se ponen á remojo en buen aceite durante un par de horas y luego se asan sobre las parrillas á fuego lento, sazonándolas con sal y pimienta momentos antes de apartarlas del fuego.

Chuletas de ternera empanadas.—Preparadlas como las anteriores, y cuando las saquéis del aceite en que han estado á remojo pasadlas por pan rallado y perejil finamente picado, de modo que resulten perfectamente cubiertas por todos lados; ponedlas entonces sobre las parrillas, y cuando estén asadas las colocáis en una fuente y echáis por encima de ellas una salsa española (pág. 45), sirviéndolas en seguida.

Chuletas á la papillote.—Preparadas y remojadas en aceite, se recubren por ambos lados de un relleno compuesto de yemas de huevo batidas, un poquito de cebolleta picada, perejil desmenuzado, sal y pimienta, todo ello bien mezclado; encima de este relleno, poned pan rallado y envolved las chuletas así preparadas en papel bien untado de manteca, poniéndolas á cocer sobre una grasera á fuego lento, cuidando no se rompa ni queme demasiado el papel, dentro del cual se servirán.

Chuletas á la provenzal.—Se mechan las chuletas con tiritas de pepinillos y filetes de anchoas, poniéndolos á remojo en aceite durante media hora, se envuelven luego en lonchas de tocino, sujetándolas con un hilo bien atado y se meten en una cazuela con manteca, perejil, sal y pimienta; cuando se derrite la manteca, se añade el caldo necesario (que será poco), y se

dejan cocer á fuego lento; ya cocidas se les quitan los hilos y se sirven.

Chuletas á la milanesa.—Se remojan las chuletas en manteca de vaca derretida; cuando están bien empapadas, se las recubre de pan rallado, sazonándolas con sal y pimienta, y se las moja en huevo batido, volviéndolas á recubrir de pan rallado mezclado con queso parmesano rallado, procurando que absorban lo más posible de estas ralladuras, y luego friéndolas en manteca, se sirven echándoles por encima salsa de tomate.

Lomo de ternera á la flamenca.—Mechadlo con tiras de tocino y sazonadlo con sal y pimienta; sofreidlo en una cazuela con manteca ó aceite y cubridlo con un cobertera con fuego, dejándolo cocer á fuego lento de dos á tres horas. Entre tanto, hervid aparte trozos de zanahorias y de coliflor, y cuando el lomo esté cocido, sacadlo, ponedlo en la fuente rodeado de los trozos de zanahorias y col y echadle por encima el jugo que haya dejado en la cazuela, al cual le habréis añadido un poco de agua y media copa de vino blanco, dejándolo cocer un poco antes de verterlo sobre el lomo.

Fricandó.—Se mecha con tocino la carne, se mete en una cazuela con más tocino, cebolla á

trozos y carotas, perejil, tomillo, estragón, sal y pimienta. Conforme vaya dejando jugo en el fondo, con una cuchara de madera se coge y se vierte por encima de la carne para que se dore por igual. Cuando esté cocido se saca, y al jugo que deja después de haberlo pasado por colador, se le añade un poco de agua ó caldo, y cuando haya hervido un poquito se mezcla, fuera del fuego, con salsa de tomate y se vierte por encima del fricandó al tiempo de servirlo.

Ternera con setas.—Cortad á trocitos la carne y doradla en manteca; añadid una cucharada de harina y el caldo necesario, perejil, una poca cebolla desmenuzada y las setas cortadas á pedazos, sazonándolo con sal y pimienta; dejadlo cocer lentamente, y cuando esté, espesad la salsa con yemas de huevo batidas y servidlo.

Cabeza de ternera al natural.—Bien limpia y deshuesada, se frota la cabeza con dos medios limones, se mete dentro de una tela blanca y se cose para que no se deforme, y se pone á cocer en agua con un poco de harina y manteca, á la que se le añadirán dos trozos de limón, dos carotas, dos cebollas, perejil, sal y granos de pimienta, dejándola cocer lo menos tres horas. Cuando está cocida se deja enfriar y se sirve con aceite y vinagre ó con salsa tártara ó mayonesa aparte.

Cabeza de ternera frita.—Se cuece, se corta á pedazos, que se pasan por la pasta de freir ó por huevo y pan rallado y se fríen en mucho aceite hasta que estén muy dorados, sirviéndolos con perejil frito.

Cabeza de ternera rellena.—Partid por encima la cabeza y quitadle con cuidado los huesos para que se deforme lo menos posible y no se le rompa la piel. Rellenadla del relleno cocido (pág. 47), al cual añadiréis daditos de jamón magro y trozos de trufas, sal y pimienta, procurando llenarla lo bastante para que conserve la forma verdadera de la cabeza, cosedla dentro de una tela blanca para que la conserve, y poned en una gran cacerola á propósito, agua, manteca, dos medios limones, unos cuantos trozos de cebolla y clavillos, y cuando hierva, meted la cabeza de ternera y dejadla que hierva durante tres horas. Servidla con cualquiera salsa picante.

Mano de ternera en salsa.—La mano de ternera, como tiene la carne parecida á la de la cabeza, se guisa lo mismo que aquélla, tanto al natural como frita y rellena, para cuyos platos deben seguirse las fórmulas antedichas para la ternera, pero además resulta muy buena guisándola de la siguiente manera: Después de escaldarla y desenhuesarla, se cuecen con agua, dos cebollas, dos carotas, medio limón, pimienta en

grano y clavillos; cuando estén cocidos del todo, sacadlos de la cazuela y añadid al caldo que han dejado, después de colarlo, un puñado de perejil picado, una cucharada de harina, sal y pimienta molida; dejad que espese y luego poned otra vez la mano dentro de la salsa, y un momento antes de servirla añadidle yema de huevo batida y unas gotas de vinagre.

Hígado de ternera.—Cortad el hígado en pedacitos iguales y delgaditos y colocadlo en una cazuela del modo siguiente: en el fondo pondréis aceite, perejil picado, tomillo y trocitos de setas, encima de esto pondréis otra capa de trocitos de hígado, y luego otra de lo primero, y así sucesivamente hasta que la última capa sea del adobo; todo ello lo rociaréis con aceite y le añadiréis medio litro de vino blanco, poniéndolo, así dispuesto, á cocer á fuego lento; cuando esté cocido, desengrasad el caldo y espesadlo con un poco de harina y yema de huevo, sirviéndolo en seguida.

Hígado frito á la italiana.—Dividid el hígado en trozos iguales y remojadlos en huevos y aceite batido, todo junto, pasadlos luego por harina y freidlos en el aceite, sirviéndolos con salsa de tomate.

Sesos de ternera á la francesa.—Hervid ligeramente los sesos, y después de fríos partid-

los en tres pedazos y cocedlos durante media hora en manteca fresca con sal y pimienta. Después colocad los sesos en una fuente, tapándola y dejándola junto al fuego para que se mantenga caliente. Aparte, derretid manteca y mezcladla con harina, perejil desmenuzado, sal, pimienta y unas gotas de vinagre ó zumo de limón, y echad todo esto por encima de los sesos al tiempo de servirlos.

Sesos de ternera fritos.—Después de hervidos y fríos, cocedlos ligeramente con lo mismo que los anteriores, y antes de acabar de cocer, se retiran del fuego, se enfrían, se cortan á pedacitos, se pasan por sal y vinagre y al cabo de un rato se recubren de pasta de freir y se fríen en aceite, sirviéndose junto con ramitos de perejil frito.

Sesos de ternera á la mayonesa.—Se hierven un poco y se ponen á remojo durante una hora en aceite, con sal, pimienta y una cabeza de ajos. Luego se sacan, se escurren y se cuecen en vino blanco, dejándolos después enfriar; por último se cortan á pedazos y se colocan en una fuente alrededor, de la cantidad necesaria de salsa mayonesa (pág. 42), que formará un montículo en el centro de la fuente.

Riñones de ternera salteados con setas.—Se corta el riñón en pedacitos delgados y se

fríen ligeramente en manteca, con sal y pimienta y algunos puerros picados; luego se añaden setas cortadas á pedacitos y previamente cocidas, echando media taza de caldo y media copa de vino blanco y dejándolos cocer á fuego lento; antes de sacarlos del fuego, se les añade media cucharada de harina, perejil picado, sal y pimienta, y cuando la salsa haya espesado algo, se sacan y sirven.

Orejas de ternera fritas.—Se hierven ligeramente, se dajan enfriar y luego se ponen á cocer en caldo desengrasado durante tres horas; luego se sacan, se escurren, se cortan á pedazos y se ponen á remojo en vinagre con perejil, estragón y tomillo, durante dos horas; al cabo de ellas se pasan por la pasta y se fríen hasta que estén muy doradas.

Dobladillos de carne.—Se preparan lonchas delgadas de carne de ternera, se golpean bien y se arrolla en ellos un picadillo, hecho de lomo de cerdo, jamón magro, algunos daditos de tocino, perejil, sal, pimienta y un poquito de moscada; se atan con un hilo y se sofríen en aceite ó manteca, añadiéndole luego el caldo conveniente y dejando que cuezan. Concluída su cocción, se sacan, se les quita con cuidado el hilo y se colocan sobre una fuente, echando por encina de ellos el jugo que dejan en la cazuela, el cual se

habrá espesado con un poco de harina, y se le habrá añadido un poco de vino blanco, luego de sacar de él los dobladillos.

Carne en salsa.—Se sofríe un trozo de carne en aceite en que haya frito algunos dientes de ajo; se añaden algunos trozos de cebolla, una hoja de laurel, unas cuantas aceitunas gordas deshuesadas, sal y pimienta, se deja cocer, y cuando esté á la mitad de su cocción, se añade un puñado de acederas. Cuando se haya cocido la carne se saca, se enfría y se corta á lonjas, colocándola sobre la fuente en que ha de servirse; y en el almirez se machacan almendras, junto con las aceitunas, los ajos, las cebollas y las acederas en que coció la carne, se disuelve todo ello con el caldo; se pasa por el colador esta salsa, y después de volverla á calentar un poco, se vierte sobre la carne y se sirve.

Carne rellena.—Se prepara un grueso trozo de carne, haciéndole un agujero en su centro y á lo largo de la fibra, y por él se rellena de un picadillo, hecho con lomo de cerdo, hígado, jamón, huevo duro, cebolla, piñones, perejil, sal y pimienta; luego se le rocía bastante la superficie con el zumo de un limón y se fríe en una cazuela con aceite hasta que se dore por todos lados; en seguida se le añade el caldo bastante para que lo cubra, y además dos cebollas y dos ó tres

carotas á pedazos y unos cuantos trozos de patata, sazonándose con sal, pimienta gorda y dos clavos de especias. Cuando esté cocida la carne, se saca y se pone en una fuente cerca del fuego para que se mantenga caliente, y el caldo se pasa por tamiz, volviéndolo á poner al fuego, pero cuidando que no hierva; y en el almirez se machacan las patatas y las carotas, mezclando su pasta con el caldo, el cual se habrá reducido algo, y todo junto se echa por encima de la carne al tiempo de ir á servirse.

Carne mechada.—Se prepara un trozo de carne como el anterior, haciéndole varios agujeros, los cuales se rellenan con pasta de longaniza, tocino, ajo picado, pimienta y canela; se sofrie en una cazuela, se le añade una copita de aguardiente y la sal y el caldo convenientes, y se deja cocer. Cuando esté casi cocida se le añaden trocitos de patatas para que cuezan en su jugo y se sirven.

Callos.—Ya limpios, escaldados y escurridos, se cortan á trocitos y se ponen á cocer en agua, con una cabeza de ajos, una cebolla partida y perejil. Cuando están cocidos se sacan, se escurren y se colocan en otra cazuela, y aparte se fríe cebolla, ajos, perejil, y sazonándose con pimienta, clavillo en polvo, pimentón y canela, se saca, se machaca todo junto en el almirez, se

deslíe esta pasta con un poco de vinagre y agua y se echa en donde están los callos, sirviéndose en cuanto haya cocido un poquito. Algunas veces se añade á la salsa una poca pebrereta picada.

Callos con cebolla.—Freid cebollas á pedazos en manteca; cuando estén doradas, meted con ellas los callos ya hervidos y cortados á pedacitos, sazonadlos con sal y pimienta y un poco de orégano; revolvedlos mucho, añadidles una cucharada de harina, agua y vinagre y dejadlos cocer.

CARNERO

Pierna de carnero asada.—Se limpia, se golpea con la cuchilla de plano y se frota mucho toda ella con dos medios limones, poniéndole la sal necesaria y un polvito de pimienta; luego se unta con manteca y se le ponen ajos cortados menudamente, de manera que se pegue á toda su superficie, se le ponen también piñones y perejil; se coloca en la grasera y se mete en el horno que no esté muy fuerte, sacándose hora y media después próximamente.

Gigote cocido.—Colocad en un puchero bastante capaz dos ó tres trozos de tocino, algunas carotas á pedazos, tres ó cuatro cebollas partidas, perejil, tomillo, sal y pimienta; junto con ello meted el gigote deshuesado y añadidle el

caldo ó agua bastante para que lo cubra todo. Cuando esté casi cocido el gigote sacadlo del puchero y pasad el caldo por el colador y volvedlo á poner al fuego con el gigote, dejándolo que acabe de cocer. Momentos antes de apartarlo del fuego le añadiréis media copa de vino blanco y media cucharada de harina, y cuando dé un hervor y espese la salsa, servidlo.

Gigote á la provenzal.—Se mecha el gigote con ajos y filetes de anchoas; se unta todo él con aceite y se asa al horno en la grasera. Aparte se hierven algunos ajos y una cebolla, y cuando están cocidos se pican todos juntos y se mezclan con el jugo que ha dejado al asarse el gigote, vertiéndole sobre él en el momento de servirle.

Gigote á la Infanta.—Se deshuesa, se mecha con tocino y se pone ó remojo durante doce horos en aceite con sal, pimienta y perejil, todo picado. Pasado este tiempo sacad el gigote y metedlo en una cazuela con medio litro de vino tinto; añadidle un chorizo desmenuzado y cebollas partidas en cuatro trozos; tapadlo bien y déjadlo cocer á fuego lento.

Carnero guisado.—Se dora en manteca de cerdo un trozo de pecho, se le añaden cebollas pequeñitas, carotas ó zanahorias y nabos, todo

ello cortado á trocitos; se sazona con perejil, laurel, sal y pimienta; se le echan tres tazas de agua, y cuando se han reducido por completo, se añade una más, dejándolo cocer otra vez. Se sirve rodeado de patatas fritas.

Otro guisado.—Sofríase la carne en pedazos en buen aceite; póngasele pimiento colorado y media cucharada de harina; se le añaden tres tazas de agua y se sazona con laurel, sal, pimienta y cominos. Al poco rato se añaden cebolletas y patatitas, y se deja cocer á fuego lento, añadiendo media hora antes de servirse, tiras de pimientos asados.

Albóndigas de carnero.—Se pica la carne junto con tocino y se hace una pasta, mezclándola con huevos, perejil, ajos desmenuzados, sal y pimienta. Se forman con esta pasta las albóndigas, se pasan por harina y se fríen en la misma cazuela en que han de cocer; ya fritas se les añade bastante tomate tamizado y una poca cebolla cortada menudita; se les deja cocer un ratito y se sirve.

Carnero con guisantes.—Se fríen en aceite unos cuantos ajos y un poco de cebolla, perejil y piñones; se echa la carne á trocitos y se sazona con sal y pimienta; cuando esté dorada, se le añade el agua conveniente, y cuando empieza á

hervir, los guisantes, dejándolo cocer á fuego lento. Momentos antes de apartarlo del fuego, se le echa una salsa, que se hace machacando avellanas tostadas con una yema de huevo duro y un polvito de nuez moscada, y desliéndolo todo en un poco del caldo del guisado.

Estofado de carnero.—Se pone en un puchero la carne á pedazos, con cebollas partidas en cuatro partes, una cabeza de ajos, algunos trozos de patata, una hoja de laurel, pimienta en grano, sal y el agua necesaria, y después una jícara de aguardiente. Tapad el puchero con un papel de estraza mojado y dejadlo cocer á fuego lento.

Carnero asado á la francesa.—Coced en agua un trozo de carnero; sacadlo y escurridlo, y cuando esté frío, lo pasáis por manteca de vaca derretida y mucho pan rallado, y lo ponéis á asar sobre las parrillas. Cuando esté asado, servidlo con puré de patatas.

Chuletas empanadas.—Pónganse á remojo en aceite y ajos, cortados á trocitos, durante un gran rato. Luego cúbranse bien de pan rallado y ásense sobre las parrillas; sirviéndolas con salsa de tomate.

Chuletas rellenas.—Se preparan las chuletas cortando casi toda la carne de ellas, deján-

doles únicamente una poca junto al hueso. Con la carne que se ha quitado se hace un picadillo, el cual se mezclará con magro de cerdo y jamón, también picados, lo mismo que perejil, puerros, piñones, sal y pimienta; con todo ello se hace una pasta que se aplica alrededor del hueso y de la poca carne que se ha dejado en cada chuleta; luego se pasa por huevo batido y pan rallado y se fríen en mucho aceite, y se sirve cuando estén muy doradas.

Chuletas salteadas.—Freid en manteca de vaca y á fuego vivo las chuletas, y á los cinco minutos añadidles media cucharada de harina, un poco de perejil picado, sal, pimienta y media copita de vino blanco; revolvedlas muchas veces y al poco rato secadlas y servidlas muy calientes.

Lenguas de carnero guisadas.—Se escaldan y se pelan las lenguas; se meten en una cazuela con algunos trozos de tocino salado, trozos de cebolla, perejil, pimienta, sal y clavillos, se le echa agua hasta que lo cubra todo y se deja cocer á fuego lento durante cuatro horas; al cabo de este tiempo se les añade media copa de vino blanco y un poco de harina para que espese la salsa, y al poco rato se sacan y se sirven.

Lenguas de carnero á la papillote.—Después de cocidas y despellejadas, se cortan por

mitad á lo largo, se untan con manteca, se espolvorean con sal, pimienta y perejil, se cubren de lonjitas de tocino, se envuelven en papel con aceite y se asan á las parrillas, cuidando no se rompa ni queme el papel.

Turma frita.—Pélese y pártase á tajaditas maceándolas bien, se revuelve con huevo batido y pan rallado y se mete en la sartén, friéndolo con aceite.

Manos de carnero en pepitoria.—Después de bien limpias, cuécense seis horas con agua, cebollas, sal, una hoja de laurel y pimienta en grano.

Fríanse aparte cebolletas; fritas ya, se les echa una cucharada de harina, sin que se dore; añádanse del caldo en que se han cocido las manos, un par de tazas y las manos deshuesadas; después se pone mucho perejil, y sazonado, se reduce la salsa; batidas dos yemas de huevo mezcladas con la salsa ya retirada del fuego, se escurre medio limón y se echa todo encima de las manos y se sirven.

Sesos fritos con huevo.—Se limpian enteros; después se pelan y se ponen á hervir con agua y sal, dejándolos enfriar. Se bate un huevo por cada seso. Cortados á rebanadas delgadas, pásense por el huevo batido, y en seguida se

fríen con aceite en la sartén. Ya se pueden servir así, pero están mejor espolvoreados con canela y azúcar.

Libiano.—Se cuece con agua y sal, después se machaca un trocito con un ajo y perejil; se dora bien, friéndole en una cazuela; con piñones, perejil, ajos asados y especias se hace una salsa y se le tira encima un huevo, y con una hojalata con fuego también encima, se hace costra ó rosea.

Riñones de carnero á la brochete.—Pelad seis riñones y cortadlos por la mitad sin separarlos completamente.

Atravesad por lo ancho cada riñón: en cada lanceta se ponen tres riñones por persona. En el centro de cada riñón meted un pedazo de tocino, se sazona, untadlos con mantequilla y asadlos sobre las parrillas á buen fuego.

Sírvense en fuente muy caliente, cuyo fondo cubra una capa de mantequilla con perejil, sal y pimienta. Antes de servirse se untan los riñones en la manteca un buen rato.

Riñones á la suiza.—Partidos en forma de ruedas, sazónense con sal y pimienta, enharinándolos un poco y bañándolos en huevos batidos hasta que se empapen bien, y después se doran en la sartén y á la mantequilla.

Aparte se prepara esta salsa:

Frita harina hasta dorarla, se moja con caldo (dos cacillos), se añaden chalotas, pepinillos, alcaparras, setas, trufas, hierbas finas y perejil; cocido todo durante una hora y reducido, se sazona, y cuando se sirven los riñones se echa esta salsa encima.

Sangre de carnero.—Se deshace la sangre con las manos como si fuera para embutir.

Se fríen en una sartén grande una docena de cebollas á pedacitos; sin llegar á tomar color la cebolla se echa la sangre, y sin parar de revolverlo se echa bastante pimienta, sal y perejil picado; rodeada de picatostes, se sirve muy caliente.

Cordero de cortijo.—Cortado en lonjas delgadas un solomillo de cordero ó cabrito, se fríe bien con sal y pimienta; colóquese sobre un plato, cubriendo las lonjas con mantequilla; y con una cacerola y poco aceite se fríe harina, y con caldo del cocido y nuez moscada, se reduce una salsa, á la que se añaden las lonjas sin la manteca; se menea bastante y se cuece durante diez minutos á fuego lento, añadiendo al servirlo perejil picado y zumo de limón.

Menudillos de cordero ó cabrito.—Hechos á pedacitos se envuelven en harina y se rehogan en manteca de cerdo. Humedecidos con

un vaso de vino blanco y caldo, se les agrega hierbas finas y perejil. Sazonada y reducida de volumen la salsa, se sirven acompañándolos de patatas fritas.

Cordero guisado.—Se dora con manteca de cerdo en una cazuela la carne hecha á pedacitos; se sazona con sal y pimienta; cuando está á medio freir se machacan ajos, perejil y pimentón en el almirez, se rocía todo ello con un poco de vinagre; se deslíe en un poco de agua y se vierte en la cazuela, dejando que la carne acabe de cocer con esta salsa.

Cordero asado.—Después de limpio y preparado el corderito, se frota todo él con ajos, se espolvorea con sal y pimienta y se unta con mucha manteca; colóquese entonces en la grasera y métase en el horno, cuidando de darle vueltas á menudo para que se ase por igual.

Aparte se machacan ajos, puerros y perejil, se fríen con un poquito de manteca y se mezclan con el jugo que haya dejado el cordero al asarse; y añadiéndole zumo de limón ó una cucharada de vinagre, se vierte por encima de aquél al tiempo de servirse.

Chanfaina.—Córtese en pequeños pedazos el libiano, el hígado y la sangre cocida del carnero; remójese en aceite, añadiéndole cebollas á

pedazos, ajos, perejil, clavillo, pimienta, pimentón y una cucharada de harina. Cuando se haya remojado bien se le añade un vaso de agua, revolviéndolo todo mucho y dejándolo cocer. Antes de sacarlo se espesa la salsa con una yema de huevo batida.

Higaditos de cordero á la toscana.—Después de limpios se espolvorean con sal y pimienta; se pone en su centro, entre las dos mitades, un ramito de salvia, se unen las dos mitades, dejando la salvia en medio, y se envuelve todo el higadito dentro del redaño del mismo cordero, se mete en la grasera después de haberlo atado con un hilo para sujetarle, y sin más preparación se mete en el horno.

Cuando se ha derretido el redaño, se saca, se le quitan los hilos y el ramito de salvia y se sirve.

Chuletitas de cordero empanadas.—Se espolvorean con sal, pimienta y nuez moscada; se pasan por manteca de vaca derretida y se recubren de pan rallado, poniéndolas á asar sobre las parrillas á fuego lento. Sírvanse con salsa de tomate.

CERDO

Filete de cerdo asado.—Cortad el filete de manera que le quede en su superficie centíme-

tro y medio nada más de tocino; hacedle algunos cortecitos, dentro de los que meteréis tallitos de romero verde; espolvoreadlo con sal y pimienta y ponedlo á asar sobre las parrillas, volviéndolo de cuando en cuando, y si se resecara mucho, ponedle algún poco de manteca, rociándolo también con el jugo que suelte; necesitará dos horas de cocción á fuego lento.

Filete de cerdo á la bolonesa.—Quitadle casi todo el tocino que recubre al filete; arrolladlo sobre sí poniéndole entre medio algunos ramitos de salvia; atadlo con un hilo y ponedlo á remojo en vinagre con clavillos y la corteza de un limón durante un par de días.

Poned el filete luego en una cazuela con la mitad del vinagre en que estuvo á remojo y una taza de agua, una ó dos cebollas partidas, sal y pimienta, y dejadlo cocer durante dos ó tres horas.

Cerdo guisado.—Se mecha con tocino, ajos menuditos y especias, un solomillo de cerdo. Se mete en una cazuela y se fríe un poco de aceite, espolvoreándolo con sal y pimienta; añadidle cebollas á pedazos y perejil y el caldo necesario para que lo cubra, y dejadlo cocer durante hora y media. Poco antes de sacarlo ponedle el zumo de un limón y servidlo. El cerdo así guisado es tan bueno ó mejor frío que caliente.

Cerdo trufado.—Dorad en manteca los trozos del cerdo y sazonadlos con sal y pimienta. Cuando estén cocidos sacadlos, y en el mismo jugo en que han cocido ó frito, coced trufas cortadas á rodajas y perejil picado, y añadidle una copa de vino de Jerez, y cuando estén cocidas las trufas espesad la salsa con yema de huevo batida, y junto con las trufas vertedla sobre los trozos del cerdo y servidlos.

Cerdo relleno.—Se prepara un trozo bastante grueso de lomo, abriéndolo por el centro, formando un hueco en su interior, dentro del cual se meterán lonjitas de jamón, de tocino y de trufas previamente cocidas en vino blanco; se sazona este embutido con un polvito de nuez moscada, pimienta, canela y clavillos; se rocía todo bien con vino de Jerez y se cierra bien el trozo de lomo, atándolo con un hilo para que no se salga el relleno, se le unta con un poco de manteca de cerdo; se mete en una cazuela con un vaso de Jerez y se le hace cocer á fuego lento, tapando bien la cazuela y poniéndole fuego encima. Se sirve con cuadraditos de gelatina aromatizada (pág. 46).

Chuletas de cerdo asadas.—Después de limpias de toda la grasa que contengan, se ponen á remojo durante tres horas en aceite, vinagre y ajos cortados á rodajitas y pegados á su

superficie. Luego se sacan, se escurren, quitándoles todos los ajos, y se ponen á asar sobre las parrillas. Cuando están asadas se sirven con salsa de tomate ó con manteca de vaca derretida, en la cual se pondrán rodajitas de pepinillos encurtidos.

Chuletas trufadas.—Dorad en una cazuela con manteca fresca de cerdo las chuletas con sal y pimienta; cuando estén cocidas, se sacan de la cazuela y se colocan sobre la fuente en que han de servirse; y en el mismo jugo en que han frito, se echan rebanaditas de trufas, perejil picado, sal y pimienta y un vasito de vino blanco; cuando las trufas estén cocidas, añadid dos yemas de huevos batidas, para que espese la salsa, y vertedla sobre las chuletas al tiempo de servirlas.

Chuletas de cerdo á la inglesa.—Quitadles toda la grasa á las chuletas; doradlas en la sartén con manteca de vaca; mientras fríen, espolvoreadlas bien con pan rallado, perejil picado, sal y pimienta; añadidles ajos puerros machacados y una cucharada de harina, y momentos antes de sacarlas del fuego, desleís en la salsa una cucharadita de mostaza fina, para servirlas en seguida.

Hígado de cerdo á la cazadora.—Métase el hígado en una fuente que tenga bastante fondo;

háganse dos grandes cortes á cada lado de él y métase en ellos tocino machacado junto con perejil, ajos, sal y pimienta; rociadlo entonces con aceite y tenedlo así durante una ó dos horas. Luego sacadlo de la fuente, envolvedlo en lonjas de tocino, las que sujetaréis con un papel con aceite atado con un hilo y metedlo en la grasera, para que se cueza en el horno. Al servirlo rociadlo con limón.

Albóndigas de cerdo.—Picad hígado, lomo y lengua de cerdo, con perejil, orégano, moscada, sal y pimienta; con la pasta que resulte, haced una gruesa albóndiga ó pelota que envolveréis en el redaño de cerdo, y después de atarlo lo untáis con manteca de cerdo y sobre la grasera lo metéis en el horno para que lentamente se cueza.

Hígado de cerdo salteado.—Cortad el hígado en tajaditas delgadas y freidlas con sal y pimienta, perejil y un ajo; cuando estén fritas, añadidles media cucharada de harina, dos yemas de huevo batidas y un poco de vinagre y á los pocos minutos podéis servirlas.

Jamón á la gitana.—Freid en manteca de cerdo las tajadas del jamón; cuando estén fritas sacadlas y pasadlas por agua mezclada con vinagre, y entre tanto echad en la manteca en que han frito, una cucharada de harina, y cuando esté

dorada volved á meter en ella las tajadas, y en cuanto se hayan calentado servidlas con la salsa.

Jamón con cebolla.—Se prepara y fríe como el anterior, pero añadiendo á la manteca, antes de poner la harina, cebolla cortada á pedacitos.

Orejas de cerdo á la italiana.—Después de escaldadas y limpias, cocedlas en agua con una cebolla, un ramito de tomillo, una hoja de laurel, sal, pimienta y clavillos; cuando estén cocidas, sacadlas, escurridlas y untadlas con manteca, espolvoreándolas con queso parmesano rallado y mucho pan rallado; ponedlas luego en la grasera y metedlas en el horno, sirviéndolas al poco rato en cuanto se doren.

Orejas de cerdo fritas.—Preparadlas como las anteriores, pero en vez de empanarlas las pasáis por pasta de freir ó por huevo batido y pan rallado y las freís en aceite muy caliente.

Manos de cerdo trufadas.—Se escaldan y se les sacan los huesos, abriéndolas á lo largo por un lado; dentro se les mete un relleno de lomo picado, tocino de jamón, trufas y perejil con la sal correspondiente, se unen otra vez, se envuelven en el redaño, se untan con manteca, se cubren de pan rallado y se asan á las parrillas á fuego lento.

Riñones de cerdo asados.—Después de limpios los riñones se abren y se mete dentro un ramito de salvia; se espolvorean con sal y pimienta, se envuelven en una lonja de tocino, y así preparados se pasan por un hilo de alambre grueso, ó sea un asadorcito, y se colocan sobre el fuego, para que se asen lentamente.

CONEJO Y LIEBRE

Conejo al minuto.—Después de despellejado y despedazado el conejo, se espolvorean los pedazos con sal, pimienta y moscada rallada. En una cazuela se fríen un ajo y una cebollita picada; se echan en el mismo aceite los pedazos del conejo y un puñado de perejil desmenuzado y se deja que fría á fuego vivo, y á los diez minutos se saca y se sirve.

Conejo con setas.—Se fríe en una cazuela un poco de tocino, y cuando se haya derretido bastante, se fríe en él el conejo hecho pedazos y espolvoreado previamente con mucha harina; cuando esté frito se le añade una taza de agua y dos vasitos de vino tinto, sal, pimienta y un puñado de setas, dejándolo cocer durante diez minutos y sirviéndolo.

Salpicón de conejo.—Se fríen en una cazuela unos ajos y en seguida se meten los trozos del conejo; cuando estén dorados, se les echa el

agua necesaria y en el almirez se machacan el higadillo, una miga de pan y unas pocas almendras, sazonándolo todo con sal, pimienta, canela y clavillos; y vertiendo esta salsa en la cazuela del conejo se le dejará cocer un rato.

Conejo asado.—Se les limpia, se escaldan; se deshuesan, quitándoles la cabeza, y se meten entre la carne lonjitas de tocino y trocitos de trufas; se espolvorean por todas partes con sal y se arrolla el conejo así preparado en forma de un gran dobladillo, atándolo con un hilo, y untándolo con manteca de cerdo, se pone á asar sobre las parrillas á fuego lento.

Pastel de liebre.—Se limpia y deshuesa una liebre; picad su carne junto con el hígado de la misma liebre, un poco de tocino salado y añadidle á este picadillo algunas trufas á pedacitos y sazonadlo todo con la sal necesaria. Tomad entonces una cacerola que pueda servir de molde y cubrid su fondo con lonjitas de tocino, lo mismo que las paredes; meted el picadillo de la liebre que venga lo más justo posible, rociándolo al meterlo con una copa de aguardiente; cuando esté llena la cacerola, cubridla también con lonjitas de tocino, tapadla perfectamente y llevadla al horno. Cuando esté cocida metéis la cacerola en agua hirviendo y poniéndola boca abajo sobre una fuente se desprenderá el pastelón.



AVES

Gallina en pepitoria.—Se pone aceite en una cazuela y se sofríen un poco dos dientes de ajo, unos trocitos de tocino y un ramo de perejil; en seguida se echan los trozos de la gallina y se sazona todo con sal y pimienta; luego se añaden dos tazas de caldo y se deja cocer á fuego lento. Poco antes de retirarlo del fuego se le echa una salsa, que se hace con yema de huevo, avellanas, ajo y clavillos, todo muy machacado.

Gallina asada mechada.—Con lonjas de jamón y tocino se mecha en crudo la gallina, y envuelta en un papel engrasado, se pone en el asador ó en el horno. Para que tome color, se quita el papel cuando ya está casi asada.

Rodeada de berros en una fuente, se espolvorea con sal y se rocía con vinagre; y con su propio jugo por encima de todo, se sirve.

Gallina rellena asada.—Como la anterior, pero rellenándola de jamón, pepinillos, alcaparras, huevos duros, tocino, ajo, perejil, y bien picado y sazonado después de frita y rellena, se cose.

Gallina trufada.—Es más apetitosa que el pavo trufado y se puede conseguir trufarla de la siguiente manera:

Desplumada una gallina y en caliente, pártase, abriéndola por detrás con un cuchillo pequeño y fino, cuidando de no romper el pellejo; quítese el hueso mayor del caparazón y luego los otros, hasta que no quede ninguno y de modo que quede el pellejo entero y toda la carne deshuesada.

Se desmenuzan bien dos kilos de ternera sazonada, las que se rehogan con dos latas de trufas enteras, y rehogado que esté, se hace á tiritas medio kilo de jamón y medio de tocino, y se va rellenando la gallina con este orden: dos cucharadas de la masa de la ternera, unas pocas trufas, dos tiras de jamón y tres de tocino. y otra vez ternera, trufas, jamón y tocino, y así hasta llenar la gallina; entonces se cose bien apretado.

Un día en verano y día y medio en tiempo frío, se deja al fresco sin tocarla para que tome el aroma de las trufas.

Pasado el término de aromatizarla, se envuel-

ve con lienzo de hilo y con un bramante se ata fuertemente.

Se mete en una olla con agua, cubriendo ésta la gallina, y durante tres horas de cocción; junto con la gallina se meten en el agua los huesos, dos manos de ternera y hierbas finas.

Agréguense zanahorias, cebollas, nabos, y sazonado todo fuerte, sáquese, desátese y désele mejor forma; envuelta en el mismo lienzo y nuevamente atada con otro bramante, póngase entre dos fuertes tablas y mucho peso encima para que suelte todo el jugo.

Después en un sitio fresco se conserva durante doce horas y después de sacarla de su envoltura colóquese en una fuente y con una brocha se unta el ave con manteca de puerco derretida, con el fin de que al congelarse, se forme sobre la gelatina una capa del espesor que se quiera.

Asimismo se pueden trufar faisanes, ocas, ánades y, en general, aves de corral del tamaño de la gallina.

Pollos guisados.—Preparad los pollos cortándoles el cuello y vaciándolos, sin abrirles el vientre, por la abertura que deja el cuello al separarlo; y por allí rellenadlos de manteca derretida, la cual habréis sazonado con sal, pimienta y zumo de limón; luego cubridles la superficie del vientre con gajos de limón y por encima de ellos poned, para sujetarlos, una lonja

de tocino atada con un hilo; hecho esto, los metéis en una cazuela con más dados de tocino, de jamón y perejil, y el caldo suficiente y dejáis que cuezan lentamente; cuando estén cocidos les quitáis los gajos del limón y el tocino; tamizáis el caldo que dejan y lo vertéis por encima del pollo al servirlo.

Pollo con setas.—Freid á fuego vivo con aceite ó manteca los pedazos del pollo y un puñado de setas á pedazos con sal y pimienta; añadidles una cucharada de harina y un poco de caldo; dejadlos cocer veinte minutos, echadles dos yemas de huevo batidas y unas gotas de vinagre y servidlo.

Pollo con salsa tártara.—Se limpia y se abre á todo lo largo, por la espalda. aplastándolo luego un poco sobre el tajo; se espolvorea con sal y pimienta, se unta con manteca de cerdo; se pasa abundantemente por pan rallado y se pone á asar sobre las parrillas á fuego lento. Se sirve junto con salsa tártara (pág. 42).

Pollo á la casera.—Freid con aceite en cazuela los pedazos del pollo; cuando estén dorados, añadidles dos cebollas en pedazos y una zanahoria á rodajas; al poco rato echad una cucharada de harina, dadle dos vueltas y verted media taza de agua y un vaso de vino blanco; dejadlo cocer un ratito y servidlo.

Pollo frito.—Poned á remojo durante cuatro ó cinco horas, los trozos del pollo en aceite con sal, pimienta, cebolla y ajos á trozos; luego sacadlos, escurridlos, pasadlos por harina y freidlos en aceite con perejil; cuando estén todos fritos, freid en el mismo aceite trozos de cebolla y servidlo todo junto.

Pollo con mayonesa.—Asad el pollo lo mismo que para la salsa tártara; divididlo á pequeños trozos y colocadlo en una ensaladera junto con cogollos de lechuga, verted por encima de todo salsa mayonesa (pág. 42), y servidlo.

Pollo con estragón.—Preparad un pollo vaciándolo por el cuello, sin abrirle el vientre, y por el mismo agujero rellenadlo de manteca de vaca mezclada con estragón desmenuzado, frotadle todo el cuerpo con medio limón y ponedlo á cocer en una cazuela con trocitos de tocino, cebollas partidas, clavos de especias y un ramito de estragón. Si acaso no soltase bastante jugo el tocino y la cebolla, se le añadirá un poquito de caldo del puchero ó de agua caliente. Después de sazonarlo con la sal necesaria y unas gotas de limón, se sirve.

Capón estofado.—Se mecha con tocino, sal y pimienta la pechuga de un capón; se mete en una cazuela con un poco de aceite en que haya

frito perejil y se le añaden unos trocitos de tocino y de jamón, cebollas partidas, perejil, sal y pimienta; añadid el caldo necesario y un vasito de Jerez, dejándolo cocer todo ello á fuego lento, revolviendo de cuando en cuando el capón para que cueza por igual.

Pollo trufado.—Se abre y se limpia el pavo por el cuello, y por allí se le rellena de trufas y trocitos de tocino; cubrid su superficie de lonjas de tocino y metedlo en la cazuela con cebollas á trozos y zanahorias á rodajas; sazonadlo todo con sal, pimienta y moscada rallada, ponedle el caldo correspondiente y dejadlo cocer durante hora y media; cuando esté cocido sacadlo de la cazuela y ponedlo en una fuente al lado del fuego, para que se conserve caliente, y en el jugo que ha dejado echaréis una cucharada de manteca y unas cuantas trufas picadas, y cuando hayan frito un poco á fuego vivo, verteréis esta salsa sobre el pavo para servirlo inmediatamente.

Pavo á la casera.—Sofreid en aceite ó manteca los pedazos del pavo, espolvoreados con harina; echadle luego una taza de caldo y sazonadlo con sal, pimienta y perejil. Aparte, freid cebollas cortadas á trocitos, carotas y patatas, y cuando estén, añadidlas á los trozos de pavo para que cueza todo junto y poco, y servirlo.

Pavo con aceitunas.—Freid los trozos del pavo, y cuando estén dorados, echadles una cucharada de harina y un puñado de aceitunas y una taza de caldo, haciendo que cueza todo á fuego vivo; cuando esté casi cocido el pavo, añadidle unas cuantas cebollas á trozos y un pedazo de chorizo desmenuzado, dejando que todo acabe de cocer á fuego lento. Sazonadlo con sal y pimentón.

Capón al jerez.—Pónganse á cocer en un puchero con vino de Jerez un puñado de trufas; cuando estén cociendo un cuarto de hora se apartan del fuego y se mete dentro del puchero el capón previamente espolvoreado con sal y pimienta, y untado interiormente con manteca, dejándolo remojar en el vino y las trufas durante tres horas. Luego se saca, se le rellena de manteca, se le rocía con limón y en la grasera, se le mete en el horno, y cuando está asado se saca, se vierte por encima de él el vino con las trufas y se sirve.

Pato con alcaparras.—Se limpia, se unta con manteca muy abundante y se fríe con ella y con la grasa que desprenderán algunos trozos de tocino que juntamente se freirán. Se sazona con sal y pimienta y se le añade una cebolla partida, unos daditos de jamón, una hoja de laurel, perejil y clavillo, y dos tazas de caldo. Se deja cocer media hora y se le añaden las alcaparras, con las cuales cocerá diez minutos, y se sirve.

Pato con castañas.—Se prepara y limpia el pato y se rellena de una pasta compuesta de sus mismos menudillos, jamón magro y castañas poco asadas, todo ello picado junto, se espolvorea con sal y se mete en el horno, cociéndolo á fuego lento y echándole con una cuchara de madera, de cuando en cuando, por encima, el jugo que desprenda en la grasera; momentos antes de sacarse se fríen aparte rebanadas de pan y se sirven con el pato impregnadas de su jugo.

Pato con puré.—Después de limpio y soflamado se mete en una cacerola con dos trozos de tocino y se fríe en su jugo; luego se le añaden dos cebollas, una hoja de laurel, un manojito de perejil, sal, pimienta, clavillo y una taza de agua, dejándolo cocer durante media hora; cuando esté cocido el pato se le saca de la cazuela y el caldo se pasa por el colador, se vuelve á poner en la cazuela, y en él se cuece un puré de lentejas, habichuelas ó guisantes, el cual se coloca en la misma fuente donde se sirve el pato.

Palomos asados.—Se limpia el palomo tierno, se le espolvorea con sal y se cubre con pámpanos tiernos; encima de ellos poned lonjitas de tocino, y todo bien atado con un hilo asadlo sobre las parrillas.

Palomos en compota.—Partid los palomos en cuatro partes y sofreidlos ligeramente, en

jugo de tocino que antes habréis derretido en una sartén; cuando estén dorados añadidles pedacitos de setas, perejil, sal, pimienta y una taza de caldo, dejándolos cocer á fuego lento; cuando estén bien cocidos colocad los trozos en la fuente en que han de servirse, y en el caldo que habréis dejado en la cazuela echad una cucharada de harina y dos yemas de huevo batidas; y cuando haya espesado bastante esta salsa la vertéis hirviendo sobre los palomos y los servís.

Palomos con salsa picante.—Abrid los palomos por la mitad á lo largo, untadlos con manteca de cerdo sazonada con sal y pimienta y cubridlos con pan rallado; asadlos sobre las parrillas y aparte calentad en una cazuelita media taza de agua con tres cucharadas de vinagre, y meted en ella un puñado de perejil picado, un ajo también picado, sal, pimienta y un poco de mostaza, y cuando todo esté bien unido servidlo en una salsera con los palomos.

Pichones con col.—Partid los palomos en cuatro pedazos, y en una cazuela freid en aceite dos longanizas frescas desmenuzadas; echad en seguida los palomos y cuando estén dorados añadid la col á pedazos; sazonadla con sal, pimienta y moscada, ponedle el agua necesaria y dejadlos cocer lentamente. Momentos antes de

sacarlo rociadlo con unas gotas de vinagre y servidlo.

Pichones á la provenzal.—Limpiadlos, partidlos por la mitad y con punzón agujereadles la pechuga y meted en cada agujerito el filete de una anchoa salada como las venden en las atunerías; ponedlos luego á freir en aceite con perejil, una cabeza de ajos, dos ó tres cebollas á pedazos, un poco de sal y pimentón y dejadlo cocer lentamente en el mismo jugo que desprendan las cebollas. Cuando estén cocidos se les añade zumo de limón y se sirven.

Pichones con guisantes.—Freid en una cazuela en aceite dos cebollas á pedazos y unos cuantos trocitos de tocino; echad en seguida los palomos partidos en cuatro trozos, y cuando estén dorados, echadles una copita de aguardiente, sal, pimienta, pimentón y los guisantes, con el caldo necesario, que se ha de cuidar no sea mucho, pues se ha de tener en cuenta el agua que sueltan los guisantes: dejadlo todo cocer á fuego lento y cuando se reduzca la salsa servidlos.

Pichones rellenos.—Se prepara un relleno hecho con hígado de cualquier ave que se tenga á mano mezclado con trufas picadas, setas y perejil; cocedlo todo él en vino blanco y un

poco de agua y rellenad con ello los pichones, cosed la avertura y ponedlos á cocer en caldo desengrasado con setas, y cuando esté cocido rociadlo con zumo de limón y servidlo.

Perdices asadas.—Después de limpias, se envuelven en una lonja de tocino, por encima de la cual se atará un papel untado de manteca, poniéndolas á asar, y cuando estén casi cocidas, se les quita el papel y el tocino, se sazonan con sal y pimienta y se dejan acabar de asar, de este modo, para que tomen buen color.

Perdices guisadas.—Dividid en pedazos las perdices y sofreidlas á fuego vivo, en manteca de vaca; sazonadlas con sal, pimienta y perejil, y cuando estén fritas añadidles medio vaso de vino blanco y media taza de caldo: dejad que cuezca un poco con ello, echadle el zumo de un limón y servidlo.

Perdices escabechadas.—Se limpian bien las perdices; se dividen en cuatro pedazos y en una cazuela se pone aceite, en el cual se fríe un ramito de perejil hasta que se tueste, sacándolo del aceite, pues nada más es para quitarle el gusto: en este mismo aceite se ponen los pedazos de las perdices, añadiendo por cada una de ellas, una cabeza de ajos, dos hojas de laurel, una jícara de vinagre y un puñadito de pimien-

ta en grano con la sal correspondiente; luego se cubre la cazuela con un papel de estraza mojado y se deja todo cocer á fuego lento.

Preparadas así las perdices, no sólo resultan tan buenas frías como calientes, sino que pueden conservarse durante muchos meses.

Perdices con col.—Se limpian y se parten en cuatro trozos; se doran en una cazuela con aceite; se les pone una taza de caldo y un vaso de vino blanco dejando que cuezan. Cuando estén cocidas se hace aparte una salsa, machacando en el almirez los higaditos de las perdices, ajos fritos y un migajón de pan; se deslíe esta salsa en el caldo de las perdices, poniendo entonces junto con ellas la col ya escaldada y cortada á pedazos y algunos trocitos de tocino, dejando que todo concluya de cocer junto á fuego lento.

Perdices trufadas.—Se rellenan las perdices con un picadillo, hecho de sus mismos hígadillos junto con trufas cocidas en vino de Jerez, y restos de pechugas de otras aves; se cosen, se untan con manteca de cerdo, se espolvorean con sal y pimienta, se cubren de pan rallado y se meten en el horno, sirviéndolas con su mismo jugo mezclado con una salsa de trufas.

Fricasé de pollo.—Freid los trozos del pollo con trozos de setas, perejil, sal y pimienta; aña-

did un vaso de vino blanco y cuando estén casi cocidos los pedazos añadid unas cuantas cebollitas tiernas, dejando que acabe de cocer á fuego lento: aparte requemad en una sartén, una cucharada de manteca de vaca con perejil y nuez moscada, y vertedlo en la cazuela donde se cuece el fricasé. Cuando esté cocido del todo sacad los pedazos con las cebollitas y las setas, conservando sobre el fuego el caldo, en el cual echaréis yemas de huevo batidas, y cuando haya espesado echadlo muy caliente sobre los pedazos y servidlo.

Pechugas de gallina con salsa.—Quitad la piel á unas cuantas pechugas; mechadlas con tocino y espolvoreadlas con sal y pimienta, perejil y tomillo picados; freidlas en aceite ó manteca y cuando estén doradas añadidles una taza de caldo del puchero, el zumo de un limón y una cucharada de manteca fresca de vaca, sazonándolo todo con sal y pimienta y moscada y dejadlo cocer á fuego lento; antes de sacarlo espesad la salsa con yemas de huevo batidas y servidlo.

Pechugas de pavo á la casera.—Freid las pechugas, espolvoreadas en harina; añadidles perejil y tomillo picados, sal y pimienta, unas cuantas cebollitas tiernas y patatas cortadas y una taza de caldo, dejándolo cocer todo á fuego

lento. Cuando estén cocidas se sacan de la cazuela las pechugas, espesad con un poco de harina el caldo en que han cocido y vertedlo por encima de las pechugas al servirlas.

Guisado de aves con habichuelas.—Este guiso se hace con los menudillos y los restos de las aves que se tengan á mano, bien estén ya cocidos ó crudos:

Poned en una cazuela aceite, en el cual freiréis un ramo de perejil; echad después unos cuantos trocitos de tocino y de jamón y cuando se haya derretido algo el tocino, meted los restos y menudillos de las aves sazonándoles con sal y pimienta; ponedle una taza de caldo y dejadlo cocer á fuego lento. Aparte freid habichuelas previamente cocidas, y cuando estén doradas echadlas junto con el guiso, para que acaben de cocer con la salsa de las aves y servidlo todo junto.

Pastel de pechugas.—Se preparan las pechugas mechándolas con jamón y trufas; se unen de dos en dos, atándolas después de bien envueltas en una gasa y se pone á cocer en vino de Jerez; á las tres horas se sacan, se prensan, dejándolas enfriar para servirlas. Se reduce el caldo, el cual se mezclará con gelatina (pág. 46) y al enfriarse se servirá á trocitos junto con las pechugas.

Codornices asadas.—Se limpian, se envuelven en una hoja de parra y por encima una lonjita de tocino, se atan y se ponen á asar. Cuando estén asadas se les quita la hoja y el tocino, se les rocía con zumo de limón y se sirven.

Alondras asadas.—Limpiadlas, vaciadlas, rellenadlas de tocino y unas hojitas de salvia; atravesadlas con un palito, y entre una y otra poned una lonjita de tocino y en esta disposición, después espolvoreadlas con sal y pimienta, y las ponéis á asar.

Fúlica (focha) con nabos.—Limpiadla, partidla á trozos y sofreidla con tocino en una cazuela con aceite; cuando esté dorada añadid los nabos cortados á trozos, una cebolla también á pedazos, perejil, una hoja de leurel, sal, pimienta y clavo y una taza de caldo, dejándola cocer lentamente.





PESCADOS

Atún fresco á la vinagreta.—Se pone á cocer en agua, con pimienta en grano, sal y una cebolla, en la cual se clavarán algunos clavos de especias. Cuando esté cocido se saca, se escurre, se deja enfriar y se sirve junto con salsa á la vinagreta (pág. 41).

Atún con pimiento y tomate.—Se corta el atún salado en pequeños dados y se tiene algunas horas á remojo. Se limpian tomates cortándolos á pedacitos y se asan pimientos, quitándoles la piel y las simientes y haciéndolos á tiras. Luego se calienta aceite en una sartén y se fríen dos dientes de ajo; se echa el atún, un puñado de piñones y perejil picado; luego se pone el tomate y por último el pimiento, y se deja que cueza á fuego lento.

Atún fresco asado.—Se mecha un trozo de atún con anchoas, se le mete en la grasera rociándolo bien con vinagre y buen aceite; espolvoreadlo con sal, pimienta y perejil picado: poned á su alrededor algunos trozos de cebollas y dientes de ajo y metedlo en el horno, para que ase á fuego moderado.

Almejas guisadas.—Se limpian; se hierven, y cuando se abren se les quitan las conchas, conservando el agua en que han cocido. En una cazuela se fríen ajos y perejil con aceite y unos cuantos tomates desmenuzados; luego se meten allí las almejas con caldo del que dejaron al hervir, se deja que cuezan un poco y antes de sacarlas se les echa yema de huevo batida y zumo de limón y se sirven.

Almejas cocidas.—Se les quita bien la arena y se cuecen en vino blanco, sazonándolas con especias y perejil picado y añadiendo un poco de manteca. Cuando estén cocidas se sirven rociadas con zumo de limón.

Anchoas en salmuera.—Se les limpia quitándoles la sal y la espina del centro sin mojarlas, se rocían con aceite crudo: se espolvorean con perejil picado y se sirven con rebanadas de huevos duros.

Anguilas guisadas.—Se limpian: se cortan y se fríen en aceite; se añade un poco de cebo-

lla y perejil picado y el caldo necesario. Cuando estén cocidas, se pican en el almirez unos piñones y una miga de pan empapada en vinagre, se mezcla todo con el caldo de las anguilas, se sazona con sal y pimienta y se sirve.

Anguilas en salsa picante.—Cortadas á pedazos las anguilas, se fríen un poquito en aceite donde se haya quemado un ajo, se añade pimentón y una cucharada de harina, ajo, perejil y tomate picado: se da unas cuantas vueltas á todo ello friendo á fuego vivo y se le añade el agua necesaria, sazonándolo además con sal, pimienta, clavillo y un poquito de pimiento picante machacado; se deja que hierva un poco y cuando se reduzca la salsa se sirve.

Anguilas asadas.—Se escogen anguilas gordas, se parten á pedazos que tengan poco más ó menos un decímetro de largo, se les envuelve en un papel untado de aceite y se asan sobre las parrillas. Cuando están asadas se les abre por el lomo, se les quita la espina y se les arregla en la fuente donde han de servirse; y en una sartén aparte se derrite manteca de vaca, friendo en ella perejil picado y pan rallado, y sazonándola con sal y pimienta, se vierte sobre las anguilas al tiempo de servirse.

Anguilas enpanadas.—Se hierven un poco en agua y sal las anguilas: se sacan, se escurren,

se las recubre de pan rallado y se les pasa por yema de huevo batida, poniéndolas á asar sobre las parrillas; y cuando están asadas se les rocía con zumo de limón y se les sirve con salsa tártara (pág. 42).

Besugo cocido.—Se pone agua á hervir en la cacerola á propósito; cuando hierva se mete el besugo dejando que cueza bastante; y cuando esté casi cocido se le añade aceite frito con ajos y perejil; cuando acabe su cocción se le echan unas gotas de vinagre y se sirve.

Besugo al horno.—Se limpia y se le hacen unas cuantas incisiones ó cortes en su superficie; se espolvorea con pimienta y se le rocía con zumo de limón. Se fríen aparte en aceite algunos ajos á trocitos, cebolla menuda y perejil, procurando al freirlo deshacerlo con la misma paleta; se vierte este aceite sobre el besugo colocado en la grasera; se cubre todo de pan rallado y se mete en el horno. Cuando esté dorada su superficie se sirve.

Bacalao á la vizcaína.—Después de remojado y hecho trozos se le da un hervor. Entretanto se asan tomates, se despellejan, limpian y machacan; se pica cebolla y se sofríe en aceite, lo mismo que el tomate; y luego se pone el bacalao desmenuzado en una cazuela, se le echan

ajitos cortados muy menudos, perejil picado, piñones, pimienta y encima el aceite con la cebolla y el tomate á medio freir; y se deja que cueza todo junto á fuego lento removiéndolo de cuando en cuando.

Bacalao blanco.—Se pone á desalar en agua salada (en la cual se desala más pronto y mejor que en la dulce), el bacalao á pedazos; se hierve en agua dulce, se saca y se escurre. En una cazuela se pone á freir manteca de cerdo con dos cucharadas de harina y un puñado de perejil desmenuzado, y cuando haya frito un poco, se meten en ella los trozos del bacalao, se les deja cocer unos minutos y se sirven muy calientes.

Bacalao á la Hamburguesa.—Se escoge bacalao del más gordo y blanco y se pone á remojo unas cuantas horas después de haberlo cortado al través en lonjitas de medio dedo de gruesas. Cuando esté desalado, se pone en el fondo de una cazuela cebolla cortada menudita, ramitas de estragón en bastante cantidad, hojas de laurel, pimienta en grano y nuez moscada rallada; se rocía todo esto con bastante aceite y unas gotas de vinagre y encima se coloca una capa de lonjitas de bacalao; encima de éstas se vuelve á poner otra capa de la preparación antedicha y luego otra de bacalao hasta llenar la cazuela, siendo la última capa que lo cubra todo

de cebolla, estragón, etc. Se deja en este adobo durante doce horas y luego se saca el bacalao del adobo, se limpia de las hojitas ó trocitos de cebolla que se le hayan pegado, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en mucho aceite, sirviéndose al punto.

Bacalao á la Provensal.—Después de desalado se pone á cocer en un puchero y cuando alce el hervor se retira. En una cazuela se pone un poco de manteca ó aceite, ajo y perejil y se deja freir lentamente; al cabo de un ratito se mete en la cazuela el bacalao á pedazos, dejándolo cocer lentamente y añadiéndole de cuando en cuando un poco de leche; y removiéndolo á menudo, de manera que el bacalao quede reducido á una especie de nata. Cuando haya espesado bastante, se sirve.

Bacalao con patatas.—Se corta, se desala y se fríe en aceite; cuando se haya dorado se le pone agua y unas cuantas patatas á pedazos, dejándolo cocer lentamente; momentos antes de retirarlo del fuego se machacan ajos asados, perejil, pimienta y una miga de pan con unas gotas de vinagre, se deslíe todo esto en un poco del caldo del bacalao, se vierte en la cazuela, se le deja que dé un pequeño hervor y se sirve.

Algunos mezclan en la salsa, almendra machacada y unos cuantos cominos.

Bacalao á estilo de arriero.—Se cuece y se escurre; se coloca sobre el plato en que ha de servirse; y en una sartén se fríe en aceite un ajo con pimentón y unas gotas de vinagre, cuando esté frito se vierte por encima del bacalao y se sirve.

Bacalao al ajoaceite.—Se deshace un ajo crudo en el fondo de una ensaladera ó de una fuente que tenga bastante fondo; se desmenuza en ella el bacalao ya desalado y muy remojado; se le ponen yemas de huevo según la cantidad, y mientras se le remueve sin interrupción con una cuchara de madera, se le añade poquito á poco aceite crudo hasta que forme todo ello una especie de crema; al tiempo de servirse se le rocía con limón.

Bacalao á la marinera.—Se cuece el bacalao desalado con unas cuantas cebollitas tiernas, se le quita todo el caldo cuando está cocido y se pone junto con las cebolletas en una fuente; se deslíe en un poco del caldo que se habrá conservado, yema de huevo duro y un ajo machacado y se vierte encima del bacalao rociándolo con aceite crudo y vinagre y espolvoreándolo con pimienta.

Albondiguillas de bacalao.—Se cuece el bacalao y se machaca en el almirez mezclándolo

con patata cocida, pan rallado, huevos batidos, ajos y perejil desmenuzad s, sal y pimienta; se hace con todo ello una pasta con la que se formarán las albóndigas, las cuales se pasarán por clara de huevo y se freirán en mucho aceite. Se comen así ó guisándolas del mismo modo que el bacalao con patatas.

Arenque á la Florentina.—Se toma un arenque ahumado y se abre por el vientre á lo largo; se le rellena de azúcar y vinagre; se le envuelve en un papel untado con aceite y se pone á asar sobre las parrillas. Esta manera de guisar los arenques, aunque parezca muy extraña, es apreciadísima por los aficionados á los sabores fuertes.

Calamares guisados.—Se limpian bien por dentro, procurando que no se les reviente la bolsa de la tinta; se parten en pedazos y se meten en una cazuela donde esté friéndose en aceite un poco de cebolla picada, ajo y perejil; se les deja cocer durante tres cuartos de hora á fuego lento; se les sazona con sal y pimienta y se sirven.

Calamares rellenos.—Se limpian, se les vacía la bolsa, procurando separar con cuidado la bolsita de la tinta, y con las entrañas y las patas se hace un picadillo que se mezclará con miga

de pan y queso rallado, huevos duros, perejil, cebolla picada, sal, pimienta, nuez moscada y vino blanco, rellenando con todo esto los calamares; los cuales se pasan por harina y se fríen en aceite; se añaden piñones y el agua necesaria dejándolos cocer á fuego lento y sirviéndolos cuando el caldo se reduzca y espese con un poco de harina y yema de huevo batida.

Calamares asados.—Después de limpios se asan sobre las parrillas y se aderezan con aceite crudo, sal, pimienta, zumo de limon y se sirven.

Calamares á la italiana.—Se escogen calamares pequeñitos, se limpian, se rellenan de queso parmesano y pan rallado, se pasan por huevo batido, recubriéndolos también del queso y pan rallado y se fríen en mucho aceite.

Calamares con su tinta.—Se limpian conservando la bolsa de la tinta, y en una cazuela se fríen unos ajitos, perejil y espinacas ya hervidas con un poquito de cebolla picada; cuando haya frito todo un poquito, se ponen los calamares recubiertos de harina, sal y pimienta, y cuando han cocido un rato se añade la tinta mezclada con agua, se deja que acabe todo bien de cocer y se sirve.

Congrio guisado.—Después de limpio y cortado á pedazos se fríe en una cazuela con

aceite; cuando se haya dorado se añade una cucharada de harina y unas cuantas cebollas cortadas á pedazos; se sazona con sal, pimienta y pimentón encarnado; se añade el agua necesaria y se deja cocer á fuego lento, sirviéndose cuando haya disminuído el caldo.

Langosta al horno.—Se coloca la langosta partida por la mitad á lo largo en una grasera estrecha y de bastante fondo, ó sino en una cazuela; se derrite aparte manteca de vaca y se vierte por encima de la langosta, luego se le echa vino blanco hasta que cubra la langosta, sal y pimienta y perejil picado, metiéndola en el horno para que cueza á fuego lento; cuando esté cocida se la rocía con zumo de limón y se sirve.

Langosta á la francesa.—Se cuece la langosta en agua de mar con algunos trozos de cebolla y pimienta en grano; cuando esté á medio cocer se le añade un vaso de vino dulce, y acabada su cocción se le deja enfriar dentro de su caldo: luego se saca, se escurre y se parte á lo largo, sirviéndolo con mayonesa (pág. 42).

Langosta rellena.—Se cuece como la anterior y después de escurrida y partida á lo largo, se le saca la carne, la cual se pica junto con perejil, cebolla, pan rallado y un ajo, se amasa

todo esto con aceite y una copita de anís y se rellenan con esta pasta las dos mitades de la langosta; se cubre su superficie con pan rallado, se pone fuego encima y cuando se ha dorado se le echan unas gotas de limón y se sirven.

Langosta á la vinagreta.—Se cuece en agua la langosta y luego de fría se sirve con una salsa hecha de cebolla y perejil picados, vinagre, aceite y sal.

Langosta á la bordalesa.—Se cuecen, se saca la carne y se hace á rodajas la de las colas. En una cazuela se fríen en aceite, ajos y un poco de cebolla picada, se echa en seguida la langosta, con sal, perejil y un poquito de mostaza y se le deja freir unos minutos á fuego vivo y se le añaden dos vasitos de vino blanco; al cuarto de hora que esté cociendo se sacan con una espumadera los trozos de la langosta y se ponen en el plato en que han de servirse; se espesa la salsa con un poco de harina y tomate tamizado, se vierte por encima de la langosta y se sirve.

Langostinos fritos.—Se lavan bien en agua del mar, se pone aceite en la sartén, se fríe un ramo grande de perejil y en seguida se ponen á freir ellos, y en cuanto están dorados se sirven.

Langostinos en salsa.—Se derrite en una cazuela un poco de manteca de vaca; se añaden

dos vasos de vino blanco, dos cebollas á pedazos, laurel, tomillo, sal y pimienta; se les deja hervir durante quince ó veinte minutos, se sacan, se escurren y se enfrian, sirviéndose con un ramo de perejil y también con salsa á la crema.

Lenguados al horno.—Vaciad y limpiad lenguados grandes y en una grasera derretid manteca de vaca fresca que cubra todo el fondo; añadid un par de cebollas picadas, sal, pimienta y moscada rallada: colocad encima los lenguados por el lado que tiene obscura la piel. cubridlos con perejil y unas cuantas setas picadas, añadidle viño blanco que cubra los lenguados y metedlo en el horno para que cueza lentamente. Este guiso puede hacerse en casa sustituyendo la grasera por una fuente que pueda resistir el fuego; cubriéndola además con una tapadera en que haya fuego también. Cuídese de que espese bastante la salsa para servirse.

Lenguados fritos.—Después de limpios y vacíos los lenguados, se les hace una incisión en su lado obscuro y se ponen á remojo durante media hora en leche; después se escurren, se pasan por harina y se fríen en muy pocos minutos; sírvense con perejil frito.

Merluza asada.—Se limpia y vacía una merluza grande; hacedle cortes á lo largo; espol-

voreadla con sal y pimienta; rociadla bien con aceite crudo y dejadla así durante una hora; luego escurridla y ponedla á asar sobre las parrillas. Entretanto freid en aceite ó manteca una cucharada de harina, perejil picado y tomillo desmenuzado, y cuando esté la merluza asada, colocadla sobre una fuente y verted por encima la salsa antedicha, y unas cuantas alcaparras al servirla.

Merluza frita.—Si se tiene merluza grande se corta á ruedas, y si es pequeña se le mete la cola en la boca de modo que forme un anillo; se espolvorea con sal, pimienta y limón, se le pasa por huevo batido y se fríe en aceite muy caliente.

Merluza á la mayonesa.—Se cuece la merluza que sea grande en agua con una cebolla, laurel, perejil y sal; cuando esté cocida, se saca, se deja enfriar y se le quitan todas las espinas con mucho cuidado para que conserve su forma; luego se espolvorea con pimienta, rociándola con algunas gotas de vinagre y se cubre toda ella con la mayonesa, dándole la misma forma del pescado, adornándola por encima con perejil picado y trocitos de pepinillo en vinagre y alcaparras, y algunas ruedas de huevo duro.

Merluza rellena.—Se limpia y se le quitan las espinas á la merluza y se la rellena con una

pasta hecha con miga de pan empapada de leche, cebolla picada, huevo duro, piñones, perejil, sal, pimienta, clavillo y moscada rallada; se une bien la merluza y se ata, se coloca en la grasera, se cubre de cebolla picada y perejil, se le rocía con aceite frito y se mete en el horno. Cuando esté cocida, se sirve con salsa italiana (pág. 46).

Salmonetes guisados.—Se pone en una cazuela á hervir un vaso de agua y otro de vino blanco con una cebolla á pedazos, una hoja de laurel, perejil, sal y pimienta; en cuanto empiece á hervir se meten los salmonetes y al cabo de un cuarto de hora de hervir que estarán ya cocidos, se les echa una salsa que se hará machacando los hígados de los salmonetes (que se habrán conservado al vaciarlos), junto con yema de huevo duro, harina y unas gotas de vinagre; y disuelta esta salsa en una cucharada del caldo de los salmonetes se verterá en la cazuela y después de dar un hervor se saca y se sirve.

Salmonetes asados.—Después de limpios se espolvorean con sal y pimienta y se asan sobre las parrillas. Entretanto derretid en una cazuela manteca fresca de vaca, mezcladla con yema de huevo molida junto con alcaparras; colocad esta salsa en la fuente y poned encima los salmonetes para servirlos.

Sargo á la marinera.—Se pone á freir en una cazuela con aceite, cebolla, perejil picado y sal: cuando esté cocido, en el caldo que suelte la cebolla (procurando no tener que poner agua), se baten yemas de huevo con zumo de limón y se echan sobre el sargo al tiempo de servirlo.

Raya (Rachá) frita.—Partid en pedazos pequeños la raya y ponedla á cocer en leche con manteca, una cucharada de harina, cebolla, perejil, sal, pimienta y clavillo. Cuando estén los pedazos cocidos, se sacan, escurren y se dejan enfriar, y pasándolos por huevo y pan rallado. se fríen en manteca y se sirven.

Escabeche.—Para todos los pescados en general, la fórmula del escabeche, es un vaso de agua y medio de vinagre por cada media libra de aceite, dos hojas de laurel, un puñadito de pimienta en grano, sal y clavillo. Poniendo el aceite á freir, se echa un ajo, luego el agua y el vinagre y después las demás cosas, dejando que hierva todo un poco y metiendo dentro de la cazuela, cuando la salsa esté ya fría, el pescado después de frito, dejando que pase algún tiempo antes de comerlo para que tome el gusto del adobo.

Sardinas guisadas.—Se ponen á remojo de un día para otro, y luego se sacan, se escurren,

se les cubre de harina, y en una cazuela se pone á freir aceite y un poco de cebolla menudita; cuando esté dorada se ponen las sardinas, y cuando estén casi fritas se añade un poquito de agua, pimienta y rajitas de pimiento asado previamente; se espesa la salsa con una yema de huevo y se sirve.

Guiso para pescados diferentes.—Los pescados de la clase de los salmonetes, merluzas, pajeles, etc., suelen guisarse también cociéndolos en agua con un poquito de vino y sal en una cazuela; y cuando están cocidos se machacan en el almirez avellanas ó almendras, un ajo, perejil y una miga de pan tostada, y mezclando esta salsa con un poco de vino, se echa en la cazuela, y después de dar un hervor se sirve.

Guiso para pescados grasos.—Este guiso es para los pescados de la clase de las gallinetas, rayas, tembladeras, etc., y todos los que se llaman cartilaginosos ó de carne grasa.

Se limpian y se parten á pedazos regulares; y en una cazuela se pone á freir aceite, con un ajo, cebolla menudamente cortada, tomate picado y perejil; se ponen además pequeños trocitos de atún salado y rodajas de huevos duros; cuando todo se ha dorado, se le pone el agua conveniente, y cuando comience á hervir se meten los pedazos del pescado dejándolos cocer á fuego

lento y poniéndolos antes de sacarlos un poquito. de pimienta.

Otro.—Se pone á freir aceite, y se machacan en el almirez ajos, tomate, almendras, perejil, sal y pimienta; todo ello se fríe junto con el aceite, y cuando se ha dorado, se añade el agua; al hervir se meten los pescados, enteros si son pequeños y á pedazos si son grandes; se deja cocer á fuego lento y se sirve cuando haya disminuído bastante el caldo.

De esta manera suelen guisarse las lisas, anguilas de mar, las corvinas, etc.

Pescado con guisantes.—Se fríen en aceite, perejil, ajos y cebollitas tiernas; cuando se han dorado, se añaden los trozos del pescado y dándoles dos ó tres vueltas se echa el agua necesaria y los guisantes tiernos; se sazona todo con sal, pimienta y pimentón y se deja cocer; antes de sacarlo se echa una salsa compuesta de pan tostado, nueces ó avellanas, ajos y perejil, todo picado en el almirez. y rociándolo con zumo de limón, se sirve.

Pescado á la italiana.—Se derrite manteca de vaca en una cazuela; se añade una cebolla muy picada y bastante cantidad de tomates pasados por colador; cuando esto hierva se pone el pescado, se sazona con sal y pimienta y se deja cocer á fuego lento.

Se ha de tener cuidado en proporcionar bien la cantidad de la cebolla y tomate con la del pescado, pues éste ha de cocer en el jugo de la salsa dicha sin añadirle agua.

Pescado á la marinera.—Se pone en una cazuela aceite, ajos desmenuzados, tomate picado, perejil, piñones, zumo de limón, sal, pimienta, pimentón, aceite crudo, agua y el pescado; se cuece todo á fuego lento, y cuando esté cocido se espesa el caldo con un poco de harina y yema de huevo batida y se sirve.

Pescado en salsa.—Se pone á hervir en agua y sal el pescado con hojas de laurel, cebollas en las cuales se hayan clavado algunos clavos de especias y un ramo de perejil, y cuando esté cocido se sirve echándole por encima cualquiera de las salsas para pescado (pág. 45).

Relleno de pescado.—Se fríe el pescado sacándolo cuando esté á medio freir; se limpia la carne de toda espina y se machaca junto con ajos, perejil, cebolla y jamón; se amasa todo ello con salsa de tomate y huevos y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada: con esta pasta se hacen bolas ó pelotas, se pasan por clara de huevo y se cuecen en caldo de pescado.

Sepias ó pulpos rellenos.—Se limpian, sacándoles las entrañas, quitándoles las patas y

dejando sólo la bolsa; dentro de ella se mete un relleno hecho lo mismo que el anterior, pero siendo el pescado picado, las patas y entrañas limpias de las sepias ó pulpos, y después de bien rellenas las bolsas, se cosen y se guisan de cualquiera de las maneras antes indicadas para los pescados en general.

Pastel de pescado en sartén.—Se fríen con aceite en una sartén, ajos desmenuzados, tomate sin piel ni simientes, y tiritas de pimiento asado, perejil, piñones, sal y pimienta; cuando hayan frito un poquito se añaden dados de atún salado ó filetes de anchoa y trocitos de pescado sin espina; cuando esté frito se saca de la sartén y se hace una pasta con harina, yemas de huevo y un poco de aceite; con esta pasta se hace una torta muy delgada del mismo tamaño que la sartén, se pone encima el frito, se cubre con otra torta, que se unirá á la de bajo, y untándolo todo con clara de huevo, se vuelve á meter en la sartén y se fríe hasta que se endurezca la torta inferior; luego colocando un plato sobre la sartén se vuelca sacando el pastel y volviéndolo á meter del revés, y cuando esté frita la otra parte, se saca y se sirve.

De este mismo modo pueden hacerse pastelitos pequeños ó dobladillos, pero friéndolos en mucho aceite para que frían por todos lados al mismo tiempo.



GUISOS DE HUEVOS

Huevos revueltos.—Se rompen los huevos en una cacerola, se sazonan con sal y pimienta, se les añade una cucharada de leche ó de agua y se les bate con un tenedor; cuando la manteca ó aceite comienza á calentarse, se vierten en la sartén dejándolos cocer á fuego lento, removiéndolos continuamente con el tenedor.

Huevos revueltos con tomate.—Después de limpios los tomates se cortan á pedacitos y se fríen, echando encima los huevos batidos y friéndolos como en la anterior, sin dejar de removerlos.

Huevos al horno.—Se derrite en una cazuela un poco de manteca y se sofríen en ella pedacitos de tocino fresco; luego se añade un vaso

de vino blanco y una jícara de agua; se retira del fuego la cazuela, se dejan caer en ella los huevos, se espolvorean con sal y pimienta y se cuecen en el horno, ó en casa poniéndoles fuego en la tapadera de la cazuela.

Huevos en camisa.—Se pone á hervir en una cazuela agua con sal y vinagre; cuando el agua está hirviendo del todo se dejan caer con cuidado, para que no se deshagan las yemas, los huevos, que se romperán sobre la misma cazuela, de manera que la clara se coagulará por igual alrededor de la yema, y cuando esté toda ella coagulada, pero conservando la yema líquida, se sacan con mucho cuidado en un cazo á propósito para que no se rompan, sirviéndose sobre cualquier salsa á propósito (pág. 45).

Huevos con salsa.—Cortad en rodajas huevos duros; aparte freid unas cuantas cebollas á pedazos con sal y pimienta; cuando estén doradas añadid una tacita de agua, en la que pondréis una cucharada de vinagre, y otra de harina, dejando cocer las cebollas en esta salsa. Cuando estén cocidas y haya espesado el caldo se echan las rodajas de huevo y se cuecen removiéndolos algo con la salsa y á fuego bastante vivo, sirviéndoles muy calientes.

Huevos rellenos.—Partid á lo largo huevos duros; sacadles las yemas, machacadlas y mez-

cladlas con manteca fresca, miga de pan mojada en leche, una ó dos yemas crudas, perejil, sal, pimienta y nuez moscada, todo muy picado; con esta pasta llenar el hueco como si fuesen las yemas de los huevos duros, y con el resto de la pasta cubrid el fondo de una fuente que pueda resistir el fuego y encima de ella colocad los huevos, los cuales habréis untado por su superficie con yema de huevo crudo; colocad la fuente sobre el fuego muy pasado y cubierto de ceniza, colocad encima una cubierta con fuego y dejadlos cocer. Cuando estén cocidos echadles por encima salsa de alcaparras (pág. 46) y servidlos.

Tortilla al natural.—Batid los huevos junto con una ó dos cucharadas de agua y poned á freir en una sartén manteca fresca ó aceite; cuando esté caliente verted los huevos mezclándolos mucho hasta que empiecen á cuajarse y luego doblándola la volvéis del otro lado, y un minuto después la sacáis y servís inmediatamente.

Tortilla compuesta.—Se hace como la anterior, pero añadiéndole en el momento de batir los huevos, perejil picado, ó queso rallado, ó leche, ó cualquier legumbre cocida y picada, ó picadillo de carne ó de pescado; concluyéndola de hacer como la anterior.

Tortilla con riñones.—Haced una tortilla como si fuese al natural y cuando esté á punto

de volver, poned en el centro de ella pedacitos de riñones previamente cocidos con manteca y vino blanco, doblad entonces la tortilla y revolvedla para que toda ella se cuaje encerrando en su centro los riñones. Al servirla echadle por encima el caldo en que cocieron los riñones.

De la misma manera se hacen con setas y con trufas, y también con tocino, añadiéndole á esta última un poco de pimienta.

Tortilla con jamón.—Se parte á trocitos un pedazo de jamón tierno, se fríe, se echan encima de él los huevos batidos, como en la tortilla al natural, y se revuelven hasta que cuajen por todos lados.

Lo mismo se hace con patatas, puntas de espárrago, cebolla, berengena, calabacitas, anchoas, escabeche de cualquier pescado, etc.

Tortilla rellena.—Se hacen dos tortillas al natural, sacándolas de la sartén cuando estén cuajadas por un lado nada más; encima de una de ellas se coloca el relleno que se quiera, de carnes, pescados, embutidos ó legumbres; encima se coloca, cubriéndolo todo, la otra tortilla, y en esta disposición se mete en una cazuela con aceite ya frito, se le echa por los bordes clara de huevo para que se peguen las dos tortillas, se le añade un poquito de agua y se deja cocer echándole antes de sacarla una salsa de almendra molida, pan rallado, perejil y especias.

Tortilla al ron.—Se baten los huevos con leche y una cucharada de ron; se fríe como la tortilla al natural; se saca de la sartén, se coloca en una fuente, se la espolvorea con mucho azúcar, se le echa por encima una ó dos copas de ron, se enciende y se sirve aún encendida.





FRITURAS

Croquetas de huevo.—Se pican menudamente huevos duros, y se hace una pasta mezclándolos con setas picadas, perejil, manteca, yemas de huevo crudo, leche, sal, pimienta y nuez moscada, todo ello machacado y bien amasado; con esta pasta se hacen croquetas de forma alargada, se pasan por clara de huevo y pan rallado y se fríen.

Croquetas de gallina.—Fríase en una cazuela un poco de cebolla, sacándola cuando esté frita y haya dejado su gusto en el aceite ó manteca; póngase entonces un poco de harina de arroz, y cuando se haya frito se le añade la leche necesaria y sal, dejándolo cocer, meneándolo sin interrupción con una cuchara de madera; cuando haya espesado se le añade la carne blanca de la gallina y perejil, cocida y picada previamente,

siguiendo removiendo la pasta hasta que adquiera la consistencia bastante para formar con ella las croquetas y freirlas pasándolas por huevo y pan rallado.

Croquetas de seso.--Se hacen lo mismo que las anteriores, pero en lugar de poner carne de gallina, poniendo seso machacado y yemas de huevo. También se le añaden, si se quiere, jamón picado ó trufas, siguiendo el mismo procedimiento hasta freirlas, que las anteriores.

Croquetas de lomo.—Se cuece manteca de cerdo con harina de arroz, leche y yemas de huevo hasta que espese, formando una crema bastante consistente. Aparte se fríe lomo de cerdo fresco y se pica; se asan pimientos, se despellejan y limpian y se pican también mezclándolo todo con la crema, y sazonándolo con sal y pimienta se hace la pasta con la que se hacen las croquetas y se fríen, etc.

Croquetas de pescado.—Se hacen lo mismo que las anteriores, pero en lugar del lomo y del pimiento se pone pescado cocido y picado, con sal, perejil y especias, friéndose como las demás.

Croquetas de bacalao.—Se fríe la cebolla cociéndose con leche y harina de arroz, hasta que forme la crema. Se ralla bacalao seco, poniéndolo á desalar dentro de un trapo atado, mu-

dándole el agua muchas veces; y después de desalado y escurrido, se mezcla con la crema, que acabará de espesar junto con el bacalao, mientras éste se cuece; y luego con esta pasta se modelan las croquetas y pasándolas por clara de huevo y pan rallado se fríen.

Croquetas de mariscos.—Después de hecha la crema como en las anteriores, abrid unas cuantas ostras, recoged el agua que contengan y calentadla metiendo dentro las ostras sin que llegue á hervir; luego sacadlas, escurridlas y freidlas en manteca con perejil y un poquito de cebolla picada, sal, pimienta y nuez moscada rallada; cuando estén fritas, sacadlas, picadlas, y mezclándolas con la crema antedicha haced una pasta con la cual llenaréis conchas á propósito; después de llenas echad por encima un poquito de manteca de vaca derretida y pan rallado, y con una hoja de lata con fuego, dorad las cubiertas del pan rallado, pasándola por encima de las conchas.

Croquetas de fécula.—Se cuece leche con azúcar y junto con ella se cuece cualquier puré de legumbres ó sémola ó patata hervida y molida como puré, se sazona y aromatiza con corteza de limón, canela ó agua de azahar ó vainilla según los gustos, y cociéndolo hasta que espese bastante, ó sino, añadiéndole harina de arroz se

forma la pasta con la que se hacen las croquetas, pasándolas, como todas las demás, por huevo batido y pan rallado y espolvoreándolas con azúcar y canela al servirlas.

Pastelitos y barquillos rellenos.—Se hace una pasta con harina candeal, manteca fresca y unas gotas de aguardiente ó vino añejo, y un poco de leche; con esta pasta se hacen tortitas, poniéndoles en medio un poco de pasta de croquetas, se doblan pegándoles por los bordes como pastelitos, se untan con clara de huevo y se fríen en mucho aceite. Los barquillos se hacen formando tortas más grandes, partiéndolas por la mitad y arrollando en cada parte en forma de cucurucho, se rellenan éstos con la pasta y se fríen lo mismo que los pastelitos.

Emparedados á la inglesa.—Se parte la miga de un pan, sobado en cuadraditos, de tres dedos de diámetro por medio dedo de gruesos, se les unta por un lado con manteca de vaca sin sal y se les une por la parte de la manteca poniendo entre medio de ellos una lonjita de jamón previamente cocida en vino, y sírvanse.

Emparedados de jamón.—Se parte á lo largo un panecillo; se le unta por dentro con manteca de vaca, se le pone una lonja de jamón en medio, y después de unidas las dos mitades se

le coloca un momento sobre el fuego, y cuando se le haya derretido la manteca, se sirve.

Emparedados de anchoas.—Se corta á rodajas delgadas un pan de Viena, se les unta por un lado con manteca de vaca sin sal, poniendo entre medio de cada dos rodajas los filetes de dos anchoas, á los cuales se les habrá limpiado de sal y espinas sin meterlas en el agua.

Emparedados de bacalao.—Se prepara el pan como el anterior, pero poniendo en vez de manteca, mayonesa, y en lugar de anchoas, lonjitas de bacalao que se habrá preparado el día anterior con el adobo á la hamburguesa (página 103) y que se freirá antes de meterlo en el pan sin rebozarlo; ó también se suele hacer metiéndolo en el pan crudo, mojándolo en leche, pasándolo por huevo batido y friéndolo.

Emparedados á la italiana.—Se pica una cantidad de carne de ternera y otra igual de lomo de cerdo y se mezcla con perejil picado, cebollita, sal, nuez moscada rallada y yema de huevo, se cuece todo con manteca de vaca sin sal, se saca y se mezcla con queso parmesano rallado y se hacen tortitas con la pasta que resulta, las cuales se meten entre dos rebanadas de pan blanco, se pasan por leche y por huevo, se espolvorean con pan rallado mezclado con queso, también rallado, y se fríen.

Tortitas á la francesa.—Batid un par de huevos junto con harina candeal hasta que forme una pasta bastante consistente; añadid poco á poco á esta pasta cuatro huevos más, meneándola continuamente para que resulte muy uniforme. Hervid aparte un vaso de leche ó un cuartillo con la corteza de un limón durante un cuarto de hora; luego sacadle la corteza del limón y unidla poco á poco á la pasta de los huevos en una cazuela al fuego removiéndola sin cesar; al cabo de un cuarto de hora le añadís un poquito de vainilla, azahar ó el aroma que más guste, y además 125 gramos de azúcar, un pellizquito de sal y 30 gramos de manteca fresca; cuando esté cocida esta crema, la echáis en una fuente untada con manteca para que se enfríe y luego la cortáis á tiras ó á círculos; la pasáis por huevo batido y pan rallado y las freís.

Frutas de sartén.—Pelad manzanas y hacedlas á rodajas poniéndolas á remojo sin pepitas, en aguardiente, durante dos horas; luego pasad las rodajas por huevo batido mezclado con harina, y después de fritas espolvoreadlas con azúcar y servidlas.

Croquetas de albaricoque.—Dividid por la mitad albaricoques; quitadles los huesos y ponedles á remojo durante dos horas en aguardiente con azúcar y corteza de limón. Luego

sacadlos, escurridlos y pasadlos por el huevo y harina, y después de fritos colocadlos sobre un plato de metal y echadles por encima bastante azúcar, metedlos en el horno, y cuando el azúcar se haya derretido, convirtiéndose en caramelo, sacadlos y servidlos.

Frito de confituras.—Preparad pedazos de hostia del tamaño de la palma de la mano; envolved en ellos cerezas confitadas ó ciruelas ó cualquier fruta en almíbar que tengáis; pasadlas luego por la pasta de freir y freidlas sirviéndolas espolvoreadas con azúcar.

Pasta para freir.—Esta pasta se hace mezclando 250 gramos de harina con 60 gramos de manteca fresca y dos vasos de agua tibia, mezclándolo todo perfectamente, y cuando esté casi hecha añadidle una cucharada de aguardiente y una clara de huevo batida. Con esta pasta se recubren todas las frituras dulces; y si se hace lo mismo, pero sustituyendo la manteca por aceite y el azúcar por un poco de sal y pimienta, sirve para las frituras saladas.

Estas frituras saladas se hacen con fondos de alcachofa previamente cocidos y luego fritos recubiertos con la pasta, ó con trocitos de lomo en adobo, ó cuadraditos de queso brullo, etc. Lo cual constituye todo junto un plato de *frito escogido* y *variado*, como se dice en el lenguaje culinario.



LEGUMBRES Y VERDURAS

PATATAS

Patatas á la maítre d' hotel.—Coced las patatas en agua ligeramente salada, hacedlas pedazos y ponedlas en una cazuela con pedacitos de manteca, perejil picado, sal y pimienta.

Revolved mucho las patatas hasta que se derrita la manteca; añadidle entonces un poco de caldo ó de leche y bastante zumo de limón cuando las saquéis para servirlas.

Patatas guisadas á la francesa.—Después de cocidas, mondadas y cortadas á rajas, se ponen en una cazuela, en la que previamente se habrá dorado cebolla menudita con manteca; se le añade una hoja de laurel, sal y pimienta, dejándolas cocer á fuego lento, teniendo cuidado de que no se deshagan las patatas.

Patatas guisadas á la española.—En una cazuela con aceite se fríe una tostada de pan y un ajo. Cuando se haya frito se saca y en el mismo aceite se echa tomate y cebolla desmenuzadas, con los trozos de las patatas, y sal y pimienta. Se le añade el agua ó caldo necesario, y antes de concluir su cocción se muele en un almirez la tostada de pan, el ajo y algún trozo de las patatas casi cocidas y se echa como salsa en la cazuela, sacándola después de dar un corto hervor.

Patatas sopladas.—Se cortan en rajas delgadas y se fríen en mucho aceite; se sacan á medio freir, dejándolas escurrir mucho para que se aireen bastante, y después se vuelven á echar en la sartén cuando el aceite esté muy hirviente, sacándose sopladas.

También se hacen poniéndolas algunas horas antes de freirlas, dentro de grasa ó aceite para que en crudo se empapen bien de él y luego se fríen como hemos dicho antes.

Patatas en croquetas.—Macháquense en el almirez un kilo de patatas cocidas, mézclese con ellas un cuarterón de queso parmesano rallado y medio vaso de leche. Hágase con esta pasta las croquetas recubriéndolas de huevo batido y pan rallado, y cuando estén frías, dórense en buen aceite.

Patatas á la duquesa.—Se machacan en el almirez unas cuantas patatas cocidas, mezclándolas con huevo batido y añadiéndoles sal ó azúcar y canela (según el gusto que se desee), y haciendo con esta pasta bolitas, se recubren de pan rallado y clara de huevo y se fríen.

Patatas en pastelitos.—Después de cocidas en agua salada, se mezclan y amasan con manteca hasta que ligue la pasta; con ésta se hacen tortitas, dentro de las cuales se les pone el relleno que se quiera, como jamón ó gallina desmenuzada, etc.; y después de doblados en forma de pastelitos se mojan en huevo batido y se fríen.

Patatas con puré.—Hervidas y machacadas las patatas, se mezclan con leche y se pasan por el tamiz, poniendo á cocer en una cazuela con manteca la pasta que resulte.

Guisantes guisados.—Cuézanse en agua y sal guisantes verdes; cuando estén á medio cocer se sacan y meten en agua fría para que conserven su color; y luego de bien escurridos se ponen en una cazuela á donde se haya frito previamente con manteca, cebolla picada y añadiendo media cucharada de harina y la leche necesaria según la cantidad de guisantes, se deja cocer todo á fuego lento para que espese.

Guisantes con manteca de vaca.—Se cuecen en una cazuela con manteca y á fuego lento

un kilo de guisantes, dos cebollas y dos cogollos de lechuga, con la sal correspondiente.

Cuando esté todo cocido se sacan las lechugas y se aparta la cazuela del fuego, vertiendo en el mismo momento sobre los guisantes dos cucharadas de manteca, que se habrán amasado con harina, dejándolo todo reposar un momento y añadiendo al guiso en el momento de servirlo, dos yemas de huevo desleídas en agua.

Guisantes á la irlandesa.—Se fríen en una cazuela pedacitos de jamón tierno, cebolla picada y unos cuantos ajos puerros; cuando todo esté frito se echa una cucharada de harina y los guisantes, á los que se les dará dos vueltas, echándoles en seguida agua hirviendo hasta que los cubra y sal, dejándolos cocer lentamente para que espese la salsa.

Guisantes con tocino.—Freid ligeramente en 60 gramos de manteca fresca 125 gramos de tocino salado á pedacitos; á los cinco minutos se le echa una taza de caldo desengrasado y luego un kilo de guisantes, añadiéndoles perejil, cebolla picada y pimienta.

Cuando todo esté cocido se echa en un colador para separar los guisantes de la salsa, la cual se volverá á poner al fuego para que espese y se verterá encima de los guisantes al tiempo de servirlos.

Habas ahogadas.—Sofríanse en una cazuela, con manteca de cerdo, cebolla picada y ajo, con una hoja de laurel y perejil; en seguida échese un chorizo cortado á rajitas y las habas desgranadas, sazonándolas con sal y tapándose la cazuela con un papel de estraza que la cierre herméticamente, déjese cocer á fuego lento, moviéndolo de cuando en cuando con la misma cazuela.

Habas á la casera.—En una cazuela con aceite se fríe bastante cebolla picada y las habas desgranadas; cuando estén doradas se les echa agua y sal suficiente, y cuando estén cocidas se les echa la salsa que se habrá hecho moliendo en el almirez una miga de pan empapada en vinagre, un ajo asado y un poco de perejil, desliándolo todo con un poco de caldo de las habas.

Habas con crema.—Hiérvanse un poco en agua ligeramente salada las habas, y después de sacadas y escurridas, pónganse en una cazuela con manteca, sal, pimienta y un polvito de azúcar, añadidles media taza de agua hirviendo y dejadlas coced á fuego vivo durante veinte minutos. Cuando estén cocidas y en el momento de servirlas, viértase por encima de ellas tres cucharadas de leche cocida en la que se haya desleído una yema de huevo.

Habichuelas á la catalana.—Cuézanse en agua ligeramente salada las habichuelas, cuidando mucho de que no se deshagan; sáquense y escúrranse perfectamente hasta quedar perfectamente enjutas y frías; y luego, en una sartén con aceite muy frito, fríanse para servirse.

Algunas veces se las rodea de torrijas ó rebanadas de pan frito.

Habichuelas guisadas.—Después de puestas á remojo durante dos ó tres horas, se cuecen, se sacan del agua y se escurren.

En un puchero se pone un poco de aceite frito, en el cual se fríen un poco trocitos de bacalao, cebolla picada, un puerro y unos cuantos ajos, se echan entonces las habichuelas con el agua necesaria, poniendo un poco de harina para que espese, y después de sazonarlo, se deja cocer todo lentamente.

Judías guisadas.—Hervidas previamente las judías se les saca del agua y se les escurre, poniéndolas con una cazuela donde se haya dorado en aceite un poco de tomate, cebolla desmenuzada, perejil y una cucharada de harina: se da un par de vueltas á todo ello poniéndole el agua necesaria, ó mejor aún caldo del cocido. Cuando vaya á servirse se le añade yema de huevo batida.

Judías con manteca.—Póngase un puchero con agua al fuego, cuando hierva mucho se

echan las judías. Después de cocidas se sacan y se escurren; en una sartén se fríen dos cucharadas de manteca de vaca y un poco de estragón, se echan allí las judías, se las remueve bien, y cuando estén fritas, se sacan, se les pone sal, zumo de limón, y se sirven.

Judías estofadas.—Se pone en puchero un poco de aceite frito, un tomate, una cebolla, algunos dientes de ajo, perejil, un poquito de pimienta en grano, laurel y algunas rebanadas de zanahoria; póngase el caldo necesario, tápese muy bien el puchero y déjese cocer lentamente, removiéndolo de cuando en cuando con el mismo puchero.

Tomates rellenos.—Se parten por la mitad y se les quitan las pepitas, dejándoles únicamente la carne.

Hágase una pasta, compuesta de mero ó corvina ó cualquier pescado de grandes mollas de los que llaman de corte, el cual se picará menudito mezclándolo con pan rallado, una poca sal y perejil.

Hecha la pasta, se pone dentro de cada tomate un poco de aceite crudo del mejor, encima la pasta y sobre ella una capita de pan rallado y un poquito de aceite, tapándolo con la mitad superior del tomate y metiéndolo en el horno, en el cual estará una hora.

Tomates á la Grimod.—Pártanse los tomates horizontalmente, limpiándolos como en la anterior y rellénense de una pasta hecha con longaniza fresca desmenuzada y mezclada con setas picadas, perejil, sal, pimienta y un polvito de nuez moscada. Después de rellenos colóquense en una fuente que pueda resistir el fuego y en cuyo fondo se hayan derretido 125 gramos de manteca; échese por encima de ellos bastante pan rallado y métanse en el horno.

Pimientos rellenos.—Se les hace un agujero, quitándoles el tallo, por el cual se les vacía y se les limpia bien. Luego se rellenan con un picadillo de cualquier pescado cocido, de mollas grandes y sin espinas, el cual se amasará con pan rallado. Fríanse, después de rellenos los pimientos, en aceite y, añadiéndoles el caldo del pescado, se meten en el horno.

Espinacas fritas.—Se cuecen y se escurren y luego, en una sartén con aceite frito, se echan piñones y ajos cortados menuditos (ó si se quiere, también ciruelas secas y pasas), se le da un par de vueltas á todo y se ponen las espinacas. Sírvanse con rebanadas de pan frito.

Espinacas en pasta.—Cuézanse durante un cuarto de hora y á fuego vivo, en mucha agua salada, las espinacas: escúrranse bien y des-

háganse, pasándolas por un tamiz. En una cazuela se derrite manteca y cuando esté muy caliente se le echa un par de cucharadas de harina y leche la necesaria, alargándola, si acaso, con un poco de agua, y diez minutos después se pone con ello la pasta tamizada de las espinacas, sazonándolo todo, revolviéndolo mucho y dejando que hierva un poco. También se sirve rodeando el pastel con pan frito y rebanadas de huevos duros.

Espinacas á la inglesa.—Después de hervirlas ligeramente, picadlas y sazonadlas con sal, pimienta y moscada; ponedlas al fuego en una cacerola para que se enjuguen lo más posible, y cuando estén bien calientes apartad la cazuela y añadid á las espinacas un trozo de manteca de vaca fresca, la que mezclaréis mucho con ellas hasta que se derrita, para servirlas en seguida.

Lentejas á la francesa.—Poned en un puchero con agua fría y una cucharada de manteca fresca de vaca las lentejas. Cuando estén cocidas, se escurren y se meten en una cazuela con más manteca, un poco de harina, perejil, sal y pimienta, y cuando hayan dado unas vueltas, se les añaden yemas de huevo batidas y se sirven inmediatamente.

Alcachofas con salsa blanca.—Se limpian

de las hojas exteriores; se parten por mitad y se colocan vueltas hacia bajo, y unas junto á otras, dentro de una cazuela, si es posible que venga justa. Luego se les echa agua hasta que cubra la tercera parte de la altura de las alcachofas, y tapando la cazuela perfectamente con un trapo y encima una tapadera de madera, se les deja cocer. Cuando estén cocidas se les saca, se les quita con cuidado el centro, sacando la pelusa, y volviéndolo á colocar se sirven acompañadas de salsa blanca (véase pág. 41).

Alcachofas rellenas.—Cocidas y quitada la pelusa como en la fórmula anterior, rellenadlas de la siguiente pasta: Picad carne de longaniza junto con trocitos de jamón, setas, perejil, sal pimienta y nuez moscada, y formad con todo esto la pasta con que rellenaréis las alcachofas, las cuales, después de haberlas preparado así, las ataréis con un hilo para que no se deshagan y las meteréis en una cazuela para que frían mucho en manteca, y cuando estén tostadas, escurridlas y servidlas muy calientes.

Alcachofas fritas. — Se toman alcachofas muy tiernas (pues si son grandes se han de cocer antes), y se cortan á lo largo en pedazos, se rebozan en pasta de freir ó en huevo y pan rallado, y se fríen en buen aceite hasta que se doran, sirviéndose con perejil frito.

Alcachofas salteadas.—Se preparan como las anteriores y se fríen en una cazuela con manteca durante media hora, sazonándolas con sal y pimienta y meneándolas muchas veces. Cuando estén cocidas se sacan, se escurren y se colocan en una fuente, de manera que dejen un hueco en el centro, en donde se echará la manteca en que hayan cocido, á la cual, antes de apartarla del fuego, se le habrá añadido dos cucharadas de pan rallado, perejil picado y el zumo de un limón, haciéndolo todo freir un momento.

Alcachofas estofadas.—Límpiense las alcachofas y pónganse á remojo. Fríase en aceite dentro de un puchero, un ajo y añádase cebolla desmenuzada y las alcachofas, sazonándolas con sal, pimentón ó pimienta, alguna hoja de laurel y medio vaso de vino, con el agua correspondiente; tápese el puchero con un papel mojado y déjese cocer lentamente, moviéndolo á menudo con el mismo puchero, hasta que estén cocidas las alcachofas.

Cebollas á la gelatina.—Límpiense y pélense diez cebollas grandes y colóquense vueltas hacia abajo dentro de una cazuela cuyo fondo estará todo cubierto por una capa de manteca de vaca fresca, echadles encima un vaso de agua, sal, pimienta y 30 gramos más de manteca. Dejadlas cocer hasta que el caldo que hagan se re-

duzca á la menor cantidad posible, esto es, que queden casi enjutas; entonces sacadlas, colocadlas con cuidado no se deshagan, en una fuente, y echadles encima la salsa que quedará en el fondo de la cazuela y que desprenderéis echándole algunas cucharadas de agua, pero de manera que resulte siempre muy espesa.

Cebollas rellenas.—Después de limpias se les saca el centro y en el hueco se les echa un poquito de aceite crudo del mejor, rellenándolo después con una pasta hecha de pescado picado, pan rallado, cebolla frita, ajos, perejil, sal, pimienta y nuez moscada; así preparadas, se colocan en una cazuela donde haya aceite ya frito con harina y un poco de vinagre, dejándolas cocer lentamente.

Espárragos á la crema.—Se escaldan los espárragos y se corta á trocitos la parte comestible de ellos, friéndolos muy poco en una cazuela con manteca fresca; en seguida se les añade un vaso de leche, media cucharada de harina, sal y pimienta, dejándolos cocer lentamente hasta que espese la salsa, y antes de sacarlos para servirlos, añádanseles yemas de huevo batidas.

Espárragos con aceite y vinagre.—Se cuecen en agua ligeramente salada, se escurren y

se sirven fríos con las vinajeras y las pinzas á propósito. También se sirven con una salsa hecha con aceite, vinagre y yema de huevo cocida y deshecha en ello.

Espárragos fritos.—Se limpian los espárragos y se les deja la parte comestible solamente; se cuecen en agua salada, y ya cocido, de manera que no se deshagan, se enfrían en agua fresca; se secan, se escurren, y atándolos en manojitos de cinco ó seis, se rebozan de harina y huevo y se fríen.

Nabos helados.—Bien limpios nabos de los más gordos, se cortan á trozos de dos ó tres dedos de largos y se hierven un momento en agua. Después de escurridos se ponen dentro de una cazuela, se les espolvorea con sal y pimienta y se les añade hasta cubrirlos, caldo desengrasado con algún trocito de canela en rama, dejándolos hervir á fuego vivo. Cuando pase un ratito se sacan los trocitos de canela y se deja que sigan cociendo los nabos hasta que espese el caldo, de tal manera, que empiece á pegarse al fondo de la cazuela; entonces se sacan los nabos y se colocan en una fuente, y echando un poco de vino blanco en la cazuela, se mezclará con el caldo espesado, el cual se verterá sobre los nabos al momento de servirlos.

Col rellena.—Se escalda en agua hirviendo

una col grande; se separan luego las hojas del centro y se saca el cogollo poniendo en el espacio que deja, pasta de longaniza, á la cual se le unirán castañas asadas muy bien picadas, perejil, sal y pimienta; sobre el relleno y tapando la abertura que deje en la col se pone una lonja de tocino y se ata todo con un hilo. Así preparada. se meterá en una cazuela en cuyo fondo haya otra lonja de tocino, y alrededor de la col se pondrán unas cuantas zanahorias ó carotas, dos ó tres cebollas y sazonándolo todo con algún clavillo y un poco de perejil; ponedle el caldo ó agua bastante para que cubra la col y dejadle hervir á fuego lento. Cuando esté, se saca de la cazuela la col y se coloca en una fuente; se pasa por tamiz el caldo y se vuelve á meter en la cazuela, añadiéndole manteca y una cucharada de harina, dejándole que espese, y en el momento de servirse lo echáis muy caliente por encima de la col, á la cual se habrá quitado con cuidado el hilo que le sujetaba.

Colecitas de Bruselas.—Después de limpias se hierven, durante diez minutos, en agua salada ligeramente; se escurren, se ponen otra vez en la cazuela con manteca, sal, pimienta y moscada rallada, y se fríen á fuego vivo durante muy pocos momentos, sirviéndose en cuanto se derrite la manteca.

Coliflor frita.—Se cuece en agua y sal; se

escurre, se corta á pedazos, se reboza de huevo y harina y se fríe en aceite ó manteca.

Coliflor á la italiana.—Después de cocida en agua y sal la col, se escurre y se coloca en una fuente cuyo fondo esté cubierto con una capa de queso parmesano ó gruyere rallado; echad también queso por encima de la col y poned la fuente en el horno ó sobre el hornillo con fuego por encima, para que se derrita el queso, y servirse en seguida. También se le pone salsa de tomate.

Berengenas rellenas.—Se pelan, se vacían y se les tiene un rato dentro de agua y sal. Luego se hace un relleno de carne, tocino, jamón, yemas de huevo, perejil, ajo, sal y canela, todo bien picado y amasado, y con él se rellenan las berengenas después de frito el picadillo. Ya rellenas y unidas las dos mitades, se pasan por huevo y harina y se fríen en una cazuela con aceite ó manteca, y luego se les añadirá cebolla desmenuzada, pimentón y perejil, con el agua necesaria, dejándolas cocer y espesando el caldo con yema de huevo antes de servirse.

De la misma manera se rellenan las calabacitas, las lechugas y las coles de Bruselas.

Berengenas en pastel.—Se limpian, se cuecen y se escurren; luego se machacan en el almirez mezclándoles tomate y trocitos de ajo y se

fríen; se deja enfriar y la pasta que resulta se mezcla con queso rallado, huevo batido, sal, pimienta y moscada rallada; se forma con ella un pastelón, se cubrirá de huevo batido y pan rallado y se meterá en el horno.

Lentejas á la francesa.—Se cuecen en agua, sal y un poco de manteca las lentejas; después se sacan, se escurren y se vuelven á meter en la cazuela con manteca fresca de vaca, harina, perejil picado, sal y pimienta, se les da unas cuantas vueltas mientras se fríen, y antes de servirlas se les añade yema de huevo batida.

Setas.—Aunque las setas, lo mismo que las trufas y todas las demás clases de hongos comestibles, sirven más bien de condimento, que no para comerlos ellos solos, hay sin embargo algunas maneras de guisarlos, que pueden hacer de ellos verdaderos platos, para los cuales no sólo se aprovechan los hongos acabados de coger y muy frescos, sino los que preparados y secos venden en el comercio y que necesitan estar una ó dos horas á remojo antes de guisarlos, pero que en cambio son muy sabrosos y además se tiene con ellos la seguridad de que no han de ser venenosos.

Setas asadas.—Después de bien limpias, se ponen dentro de aceite con sal y pimienta á re-

mojo durante dos horas; luego se ponen á asar sobre las parrillas, cuidando de darles vueltas á menudo; cuando están asadas se colocan en una fuente, y en el aceite en donde han estado las setas se deshace un ajo, una cebollita y un puñado de perejil, añadiéndole unas gotas de vinagre, y se rocían con todo ello las setas pasa servirlas.

Setas en cajitas.—Se hacen de papel de barba los cajoncitos que se quieren, lo mismo que los que hacen para los bizcochos; se untan con manteca y dentro de ellos se meten las setas cortadas á pedazos y espolvoreadas con sal fina, pimienta y perejil desmenuzado, se añade manteca fresca de vaca y se colocan sobre las parrillas á asar con poco fuego. Sírvanse las cajitas sobre una fuente.

Setas con tocino.—Partidlas por la mitad, hervidlas unos minutos en agua y escurridlas. Freid aparte en una sartén trozos de tocino y con el pringue que deje, mojad las setas y pasadlas por pan rallado; metedlas en vasitos ó asadorcitos y ponedlas á asar á fuego vivo; cuando estén, colocáis los trozos de tocino en una fuente y encima de ellos las setas, sirviéndose todo muy caliente.

Trufas con media salsa.—Se cuecen las tru-

fas en vino rancio, añadiendo dos ó tres cebollas, perejil, clavillos y una hoja de laurel. Cuando estén cocidas se sacan, se escurren y se sirven ellas solas sin salsa.





POTAJES

Potaje de coles.—Se fríen con aceite en un puchero, trozos de cebolla, habichuelas, nabos, patatas á pedacitos, las coles también á trozos, y sazonándolo todo con azafrán, pimentón y sal; cuando esté frito, se le añade el agua necesaria y se concluye de cocer.

Potaje de judías.—En un puchero se fríe cebolla menudita, se la sazona con pimentón y sal, se le pone el agua necesaria y las judías que estén á remojo desde el día anterior, dejando que cueza lentamente. En un almirez se machacan piñones, almendras, una miga de pan frito y un puñado de perejil, se deshace la pasta con caldo de las habichuelas, se espesa con una cucharada de harina y se mete esta salsa en el puchero antes de servirlas.

Potaje de garbanzos y espinacas.—Se hierven en un puchero garbanzos y espinacas desmenuzadas, con las hierbecitas aromáticas que llaman de potaje. Aparte se fríe en una sartén un poco de tomate, ajos y pimienta y se echan en el puchero de los garbanzos, á los que se les añade momentos antes de servirlos, una salsa hecha de yemas de huevo duro y garbanzos cocidos deshechos y mezclados en el almirez.

Macarrones á la italiana.—Con manteca.—Se hierven los macarrones con agua y un par de cebollas con clavillos; cuando estén cocidos se sacan, se escurren y se mezclan sobre una fuente, con manteca de vaca sin sal y con queso parmesano rallado; cuando el queso forma hilos se sirven.

Con salsa.—Se ponen á freir con manteca, menudillos de gallina, un par de riñones de carnero y un pedazo de jamón, todo cortado muy menudo; cuando esté dorado se añaden tres ó cuatro cucharadas de salsa de tomate (pág. 42), perejil picado, un polvito de sal y pimienta, y luego de dar dos vueltas, se echa un vaso de vino tinto y se deja cocer. Entre tanto se cuecen, como en el anterior, los macarrones; se sacan y se escurren, y cuando la salsa de vino y menudillos ha espesado, se saca, se vierte sobre los macarrones, y espolvoreándolos abundantemente con queso parmesano, se revuelven bien con dos tenedores y se sirven.

Timbal de macarrones.—Se hacen los macarrones como los anteriores, y después de mezclarlos con queso se meten en una cacerola, que se habrá cubierto su fondo de queso y pan rallado; se iguala su superficie con una paleta y con ella se comprimen alrededor poniéndoles también queso y pan rallado de manera que se cubra toda la superficie: luego se rocía todo con manteca derretida y se le vuelve á poner queso y pan, y por último, se baten huevos y se vierten por encima, poniendo la cacerola al fuego y cubriéndola con una tapadera de metal con brasas encendidas, ó bien, metiéndolas en el horno. Cuando se ha endurecido ó tostado la superficie de los macarrones se retiran del fuego y volcando la cacerola queda formado el timbal sobre la fuente en que se sirve. Para comerlo por raciones se ha de cortar con un cuchillo como un pastel.

Fideos gordos á la italiana.—Mientras cuecen en agua los fideos, se fríen en una sartén con manteca de vaca, unas cuantas anchoas sin espinas, un ajo á pedacitos, una cebolleta picada y perejil; cuando estén casi fritas se añade tomate picado y se deja todo sazonar; y cuando los fideos se hayan cocido, se sacan, se escurren y se les echa por encima la fritura de las anchoas y queso parmesano rallado, removiéndolos mucho para servirlos.



ENTREMESES

Ensaladas.—Las verduras que más se usan para ensalada son las lechugas, de diferentes clases, la escarola, el apio, el cardo, la achicoria, los berros, la cebolleta y el tomate; todas ellas se aderezan con aceite y vinagre, sazonándose también con diferentes especies y añadiéndoles encurtidos como pepinillos, alcaparrones, aceitunas, etc., y también algunos pescados secos desmenuzados, como el bonito, bacalao, caballa, etc. y algunos otros en salmuera, como el atún y las anchoas.

Además, se usan mucho las ensaladas cocidas que se hacen con toda clase de legumbres, hirviéndolas simplemente y aderezándolas luego con aceite, vinagre y sal, y en algunos casos, pimienta y pimentón, y también algunas hierbas aromáticas, como el perejil, tomillo, el poleo, la hierbabuena, la menta, el orégano, etc.

Ensalada romana.—Se hace con la lechuga aderezada como se ha dicho, con aceite y vinagre y añadiéndole rodajas de huevos duros y un polvito de pimienta.

Ensalada francesa.—Se hace también con la lechuga, á la cual se le añaden achicorias silvestres y flores de capuchinas, cuando es el tiempo, aderezándola como la anterior.

Ensalada andaluza.—Se cortan á pedazos unos cuantos tomates y se ponen en una ensaladera en cuyo fondo se haya frotado un ajo; se pican unas cuantas almendras, se deslíen en una cucharada de vinagre y otra de aceite y se vierte sobre el tomate, espolvoreándolo con sal y orégano molido. Algunos le añaden agua y rebanadas de pan, formando una sopa.

Ensalada rusa.—Se cuecen unas cuantas remolachas, se hacen á rebanadas y se mezclan en la ensaladera con lechuga cruda y achicorias cocidas; se adereza con aceite y vinagre, en el cual se habrá desleído una cucharadita de mostaza, se le pone la sal conveniente y se sirve.

Ensalada de invierno.—Se escalda un pie de cardo y otro de apio; se cortan á pedacitos y se aderezan con aceite, sal y pimentón.

Ensalada de atún.—Se corta á daditos el atún salado; se mezcla con la lechuga, el tomate y la cebollita, todo á pedacitos, se le añaden aceitunas y alcaparras y se adereza con aceite, vinagre y orégano.

Ensalada de anchoas.—Se pican tres ó cuatro anchoas sin espina, se mezclan bien en el mortero con aceite y vinagre y se adereza con esta salsa, lechuga á pedazos y pimiento asado á cintas.

Aceitunas rellenas.—Quitad los huesos á las aceitunas gordas; si no tenéis máquina á propósito, abriéndolas por un lado á lo largo, y rellenándolas de anchoas picadas con perejil, miga de pan, pimienta y moscada rallada; luego cerradlas y metedlas en aceite, por lo menos dos días antes de comerlas.

Otros entremeses.—También se sirven como entremeses, no sólo en el centro de la mesa desde el principio de la comida, sino entre platos fuertes: aceitunas, salchichón, embuchado, manteca de vaca, anchoas sin espina con aceite y vinagre, cebolleta, perejil picado, camarones cocidos, sardinas de nantes, pepinillos, chalotas, alcaparras y toda clase de encurtidos.





POSTRES É INTERMEDIOS

CONSTITUYEN LOS POSTRES: los frutos, quesos, compotas, mermeladas, cremas, helados y la pastelería y confitería.

Frutos.—Durante el otoño y el invierno los frutos frescos que hay se presentan en las mesas sin ningún aditamento, como las manzanas, peras, naranjas corrientes, mandarinas é imperiales, uvas de diferentes clases, desde la ordinaria de planta hasta la fina de corni-cabra ó de la reina, la granada, las acerolas, los nísperos silvestres, azufaifas, melones de invierno y membrillos.

Las naranjas, sin embargo, suelen servirse cortadas á rebanadas al través y con azúcar ó miel.

Los frutos secos son los más propios de este tiempo, y los que más se consumen son: las pa-

sas, higos, ciruelas pasas, orejones, almendras, avellanas, nueces, castañas y bellotas finas, que se presentan, ya sin corteza y asadas, ó crudas con el partenueces.

Durante la primavera y, sobre todo, el verano, todos los frutos antes citados y además los melocotones, higos frescos, sandías, ciruelas, plátanos, hartabellacos, guayabos, chirimoyos, cerezas, fresas, nísperos del Japón, albaricoques y cerezas, se sirven, y en el fuerte del calor suelen ponerse en una frutera con agua, la cual se hiela en una garrapiñera y salen á la mesa los frutos encerrados en hielo.

Las fresas se sirven con azúcar y vino de Jerez ó zumo de naranja; y los melones hechos tajadas, para lo cual se usa un cuchillo con el que antes de cortar el melón se haya cortado con él la corteza de un limón, lo cual da un aroma delicioso al fruto.

Quesos.—Los quesos que más se consumen en nuestro país son: el Manchego, Mahonés, Tronchón, de Burgos, de la Cartuja, de Villalón, Burriana, Peñas-arriba, Montetoro, Roquefort, Brie, Neufchatel, Chester, Holanda, Camembert y de la Trapa; y además otros muchos de diferentes países, pero no de tanto consumo como los antes citados.

También se consumen quesos dulces como el brullo y el suizo de crema, los cuales se co-

men con azúcar. Tanto los unos como los otros se sirven en queseras, ó sobre una servilleta colocada sobre un plato, si se sirven crudos.

Además, suele servirse como entremeses fritos, ó asados, especialmente los más tiernos, y rallados, el parmesano, el Gruyere y el holandés, junto con los platos que lo requieren.

DULCES DE COCINA

Buñuelos.—Se hace la pasta con 250 gramos de harina mezclada con dos vasos de agua tibia y una cucharada de aceite superfino y después de incorporado y bien amasado todo, se pone la pasta en el molde y se fríe con mucho aceite, ó si la cocinera está práctica, sin molde se les da la forma con los dedos al echar la pasta en la sartén. Se sirven espolvoreados con azúcar ó con miel derretida.

Algunos hacen la pasta para los buñuelos poniendo en lugar del aceite, para la cantidad de 250 gramos de harina, 60 gramos de manteca fresca y añadiéndole un vaso de vino blanco ó una cucharada de aguardiente.

Buñuelos de frutas.—Se parten á pedacitos manzanas, ó peras, ó albaricoques; se ponen á remojo en aguardiente con la corteza de un limón durante dos horas y luego se sacan, se escurren, se recubren de la pasta anteriormente

dicha, se fríen y se sirven espolvoreados con azúcar.

Sopada.—Se ponen á cocer en una cazuela nueva dos cuartillos de leche á fuego lento; cuando está tibia se le añaden poco á poco y sin dejar de remover con una cuchara de madera, la leche, seis yemas de huevo batidas y un trozo de corteza de limón; cuando se han incorporado perfectamente las yemas á la leche se pone, siguiendo el mismo procedimiento, media libra de azúcar molido y por último dos cucharadas de harina de arroz; se deja cocer lentamente sin cesar de removerlo y á fuego lento, cuidando mucho de que no levante el hervor, y cuando se vea por lo espeso de la crema que está ya cocida, se aparta del fuego y se vierte sobre una fuente cuyo fondo estará cubierto de bizcochitos de lengüeta, dejándola enfriar y cuajarse; entonces se espolvorea con canela y se sirve.

Flan.—Se deslíen en una cazuela 60 gramos de harina con un huevo entero y seis yemas, 200 gramos de azúcar en polvo y una cucharada de agua de azahar, 1|2 litro de leche y corteza de limón rallada; todo ello bien unido se pone á cocer en el baño maría dentro del molde, y cuando esté cocido echadle por encima azúcar y dejadlo enfriar y cuajar dejándolo caer sobre el plato al sacarlo del molde. Para darle color, antes de me-

ter en el molde los huevos y la leche, se quema un poco de azúcar con agua, y puesto dentro del molde cuando se enfría se hace lo antedicho.

Flan de almendras.—Se hace como el anterior, pero cambiando la leche por horchata de almendras y añadiéndole una clara más de huevo batido.

Lo mismo que éste se hace con chufas, avellanas y arroz.

Gelatina de naranja.—Limpiad bien ocho naranjas y dos limones; cortad á pedacitos sus cortezas y esprimid encima de ellas su zumo, dejándolo todo en infusión durante unas cuantas horas. Entretanto poned en medio litro de agua 300 gramos de azúcar y una clara de huevo, haciéndolo cocer y espumándolo para que resulte un jarabe transparente. Pasad por tamiz el zumo de las naranjas y limones y mezcladlo con el jarabe y derretid en él un litro de cola fina; echadlo en un molde y hacedlo enfriar dentro de agua muy fría, y cuando se haya cuajado metedlo en agua tibia para que se desprenda y dejadlo caer con cuidado en un plato, para servirlo.

Otras gelatinas.—Así como la anterior pueden hacerse de ron, de café, de vino de Jerez y de otros jugos de frutas ó líquidos aromáticos, siendo poco más ó menos la cantidad del líquido

de que se haga de un cuartillo para la proporción de la fórmula anterior.

Huevos nevados.—Batid las claras de seis huevos; echadles 30 gramos de azúcar, un pellizquito de sal y una cucharada de agua de azahar. Aparte haced hervir suavemente dos litros de leche hasta que quede reducido á un poco menos de un litro; mientras hierve la leche id echando dentro de ella grandes cucharadas de la clara batida, revolviéndolos dentro de ella para que cuezan por todos lados; cuando estén cocidos sacadlos y dejadlos escurrir y á la leche añadidle cuatro yemas de huevo batidas, meneándolo todo vivamente, y cuando haya espesado lo retiráis del fuego y lo vertéis sobre los huevos, que estarán colocados sobre una fuente, y servidles.

Cremas.—Toda clase de crema se hace cociendo leche mezclada con yemas de huevo batidas y azúcar; ahora bien, se hace de diferentes clases según el gusto ó aroma que se les quiere dar, como la crema de café, para la cual se tuesta en una sartén 60 gramos de café, mientras se hace hervir en una cazuela medio litro de leche con 125 gramos de azúcar, y cuando esté hirviendo echadle dentro el café; sacadla, al cabo de unos minutos y pasad la crema por tamiz para separarle el café y que se le quede únicamente su aroma y luego añadidle poco á poco seis ye-

mas de huevos batidas, y después de estar todo bien mezclado se pone en el molde y se cuece al baño maría. Cuando están cocidos se sirven dentro de los mismos moldes ó tarritos.

De igual manera que la anterior se hace la crema de té, cacao, vainilla, etc.

Mermelada de manzanas.—Después de cortadas á pedazos y limpias las manzanas, echadlas en agua fría con zumo de limón; después de estar algún rato á remojo, sacad los pedacitos y escurridlos; ponedlos en una cazuela sin agua al fuego, removiéndolos mucho para que al cocerse no se peguen al fondo; luego añadidles por cada libra de manzanas media de azúcar, si queréis conservar durante algún tiempo la mermelada, y una cuarta de libra si la habéis de comer en seguida; momentos antes de retirarlas, poned dentro de la cazuela un bastoncito de canela y cuando esté cocido todo sacad la canela y servidla.

Puding á la inglesa.—Se limpian quitándoles los granilletes, 250 gramos de pasas, se le añade la corteza de un limón picada y un litro de harina, amasad todo esto con 375 gramos de manteca y añadidle 8 huevos batidos y una cucharada de agua de azahar, una copita de aguardiente, medio litro de leche y 125 gramos de azúcar en polvo; todo esto bien mezclado me-

tedlo en una cazuela y hacedlo cocer, meneándolo vivamente hasta que espese lo bastante, entonces echadlo en una fuente y ponedle mucho azúcar por encima, el cual tostaréis pasándole por su superficie una pala de hierro muy caliente; cuando esté dorado servidle.

Pastel de arroz.—Se cuecen ligeramente 125 gramos de arroz, con un poco de agua; cuando está á medio cocer, añadidle un vaso ó dos de leche, y antes de acabar de cocer, una cucharada de manteca, 125 gramos de azúcar y un polvito de sal; cuando esté cocido añadidle seis yemas de huevo batidas con un poco de azahar ó vainilla en polvo, cuando estén bien incorporadas al arroz, que habrá espesado mucho, se saca de la cazuela y se arregla sobre una fuente en forma de pastelón: se cubre todo él de yema de huevo, se espolvorea con azúcar, y con una pala de hierro enrojecida se dora toda su superficie y se sirve.

Buding de arroz.—Se hace lo mismo que el anterior, aromatizándolo con canela y limón y colocándolo sobre un plato en forma de pirámide, se le espolvorea con mucho azúcar, y rociándolo con ron, se sirve encendido.

Fritelas de patata.—Se cuecen las patatas: se machacan bien en el almirez; se pasa por tamiz el puré y se mezcla con yemas de huevo, limón

rallado y azúcar; aparte se baten las claras de los huevos y se mezcla todo junto: si la pasta resultase clara se espesa con un poco de harina ó pan rallado, y con ella se hacen bolitas, que se pasan por clara de huevo y se fríen, sirviéndolas espolvoreadas con azúcar y canela.

Fritillas de calabaza.—Se cuece la calabaza; se machaca en el almirez, mezclándola con azúcar y canela, y con la pasta que resulte, se hacen bolitas ó tortas y se fríen, sirviéndose como las anteriores.

Torrijas dulces.—Se cortan rebanadas, de un dedo de gruesas, de pan blanco y se ponen á remojo en leche; luego se sacan, se escurren, se pasan por huevo batido y se fríen; sirviéndose espolvoreados con azúcar y canela.

PASTELERÍA

Pasteles de crema.—Se hace la pasta con:
Harina, 2 libras; manteca de cerdo, 16 onzas, dos claras de huevo, dos vasos de agua, y 8 onzas de azúcar.

Se amasa todo hasta que la masa se desmenuce como pan rallado; luego se le pone un poco de agua tibia, hasta que la pasta tome consistencia; se hacen con el rodillo tortas delgadas, que se dividen á rodajas, y se meten en el molde,

formando el fondo del pastel, se rellena éste de crema (pág. 164), se le ponen por encima tiritas de pasta entrecruzadas; y con un huevo batido se untan todas las superficies con el pincel y se meten en el horno no muy fuerte.

Pasta para pasteles y rellenos.—Se hace con dos medidas de litro cada una de harina, 375 gramos de manteca, seis yemas de huevo, 15 gramos de sal y un vaso de agua.

Pasta de hojaldre.—Una libra de harina candeal; dos huevos y un poco de sal; después de muy amasada, se extiende sobre una tabla enharinada y con el rodillo se aplana hasta dejarla de un dedo de gruesa; entonces, se ponen encima de ella nueve onzas de manteca fresca y se dobla sobre ella la pasta, de manera que quede envuelta dentro de ella la manteca y con el rodillo se vuelve á aplanar hasta dejarla del grueso de un centímetro y medio ó dos; volviéndola otra vez á doblar y á aplanar y repitiendo la operación varias veces, y cuantas más mejor, dejándola por fin del grueso que convenga, según lo que se haya de hacer con ella.

Pasta de leche.—Se confecciona como todas las pastas que no son de hojaldre, pero sin necesidad de trabajarla tanto, y se compone de: 375 gramos de harina; 375 gramos de manteca; nue-

ve huevos enteros, 10 gramos de sal y medio vaso de leche y con la levadura conveniente. Cuando esté hecha, envolvedla en un lienzo enharinado y dejadla reposar durante doce horas en un lugar fresco antes de usarla.

Bartolillos.—Se hace como la anterior, pero añadiéndole un huevo más y medio vaso más de leche; incorporándole á la pasta cuando esté amasada, 50 gramos de azúcar, 30 gramos de vino de Málaga, 50 gramos de pasas y 10 gramos de limoncitos ó naranja confitados á trocitos pequeños, y un poco de azafrán molido. Después de hecha y mezclada con la levadura, se pone en el molde y se deja que fermente algo antes de cocerla.

Magdalenas.—Diez y seis onzas de harina, 12 huevos, 12 onzas de aceite, tanto azúcar como pesen los huevos y un poco de agua de azahar.

Otra fórmula para magdalenas.—Doce onzas de harina, 12 huevos, 12 onzas de azúcar, 2 cucharadas de manteca de cerdo y corteza de limón rallada.

Pasta de almendra.—Se machacan 12 onzas de almendras tostadas y luego se le añaden 12 onzas de azúcar, 4 huevos enteros y un poco de canela y clavillos molidos; con todo ello se hace

una pasta, que se amasa con las manos untadas con clara de huevo, y después de darles la forma que se desea, se les cuece, se espolvorean con azúcar ó se les da un baño de azúcar líquido, poniéndolos á secar sobre un esparto.

Polvorones.—Se hace la pasta con 12 onzas de harina, 6 onzas de manteca de cerdo fresca y 6 de azúcar. Debe trabajarse mucho esta masa, y después de darle la forma conveniente, se colocan los polvorones sobre papel blanco y sobre planchas de hierro, cociéndolos rápidamente en el horno fuerte; y después de cocidos, se espolvorean con azúcar y canela.

Suspiros.—Se baten 6 claras de huevo hasta que la espuma que formen no caiga del recipiente en que se han batido, aunque se ponga boca abajo; entonces, se añaden 12 onzas de azúcar y corteza de limón rallada; después de estar todo bien mezclado, se van poniendo cucharadas de ello sobre trozos de hostia y éstos sobre pliegos de papel, cociéndolos en el horno á fuego regular.

Tortas finas de Navidad.—Se hace con 5 tazas de aceite, 2 tazas de aguardiente y la harina que admitan. Después de trabajada y echar las tortas, se espolvorean con azúcar y se cuecen, colocándolas sobre papel blanco.

Tortas con manteca.—Doce onzas de harina, 6 de manteca de cerdo, 6 de azúcar, 3 huevos, canela y limón rallado. Se amasa la pasta, se forman las tortas, se untan con clara de huevo, y espolvoreándolas con azúcar y canela, se meten en el horno.

Pasta flora.—Dos libras de harina, una de azúcar, una de manteca y nueve yemas de huevo. Después de formada la pasta se unta su superficie con clara de huevo azucarada y se cuecen.

Rollos de almendra.—Una libra de harina, una de azúcar, una de almendras desmenuzadas y tres huevos. Después de hecha la pasta se le da la forma de un cilindro, se corta á pedazos, se forman los rollos, se untan con clara de huevo y se cuecen.

Savarinas.—Tomad una libra de harina, 200 gramos de azúcar en polvo, 50 gramos de manteca fresca y la leche bastante para que al amasarlo todo junto, resulte una pasta bastante blanda; entonces se toma el molde que tiene la forma de un rollo ó corona y se cubre su fondo de almendras machacadas: encima se pone la pasta y se coloca el molde en un lugar fresco, dejándolo reposar durante 4 ó 5 horas; luego se mete en el horno y en cuanto está cocido se saca é inmediatamente, antes de que se enfríe, con un

pincel á propósito se remoja mucho de jarabe de azúcar mezclado con algunas cucharadas de ron, y cuando está frío se sirven.

Pasta de aguardiente.—Se confecciona como las demás, con libra y media de harina, 3[4 de libra de azúcar, la misma cantidad de manteca de cerdo fresca y dos copas de aguardiente anisado.

Palos catalanes.—La pasta se hace con una libra de aceite, otra de agua, una docena de huevos y harina de candeal la que admita.

El aceite se quema antes de usarlo, y estando muy caliente se le añade el agua y la harina, hasta que quede una pasta de regular densidad; luego se le incorporan los doce huevos, y después de trabajada la pasta, se hacen los palos en forma de bollos alargados y se ponen á cocer sobre planchas de hierro con aceite; cuando están cocidos se abren á lo largo por un lado y se rellenan de crema y luego se recubre su superficie con azúcar en punto de caramelo.

Petisús.—Se hacen lo mismo que los palos catalanes, pero dándoles la forma de un bollito redondo y de más pequeño tamaño, rellenándolos también de crema y espolvoreándolos con azúcar muy pulverizado.

Mantecados.—Se hace la pasta con dos libras de harina, nueve onzas de manteca de cerdo, seis de azúcar tamizado, media onza de levadura, dos yemas de huevo y corteza de limón rallada. Primero se bate la manteca dentro de una cacerola con una espátula; luego se añade la levadura mezclada con un poquito de agua tibia; cuando está todo bien mezclado, se añaden las yemas de huevo, el limón, el azúcar y la harina por fin: después de amasada, se hace una torta con el rodillo que quede del grosor de medio dedo; después con el molde se corta en pequeños redondeles ó cuadrados ó la forma que se apetezca, se colocan sobre papel blanco, con más papel bajo para que no se tuesten demasiado, y después de cocidos se espolvorean con canela y azúcar tamizado.

Rollitos de naranja.—Se baten doce huevos con una libra de azúcar garbillado y la corteza de una naranja rallada; después de bien batidos durante media hora, se añade una libra de harina, y después de bien amasada, una de aceite: cuando está la pasta hecha se mete en los moldes enharinados y con aceite y se cuecen.

Rollitos de anís.—Se pone sobre la tabla un puñado de harina y en su centro se hace un hoyo dentro del cual se ponen seis huevos, nueve onzas de azúcar garbillado, tres onzas de man-

teca fresca de cerdo, una onza de anís machacado y dos copitas de aguardiente anisado. Se amasa bien la pasta, se forman los rollitos y se cuecen sobre una plancha de hierro aceitada.

Chantillis.—Se pone sobre una base de bizcocho cualquier pasta de dulce ó confitura ó mejor cabellos de ángel; se cubre todo con espuma de pastel, dándole la forma que se quiera y adornándolo con la misma espuma y se espolvorea con azúcar rosa.

Pasteles de espuma.—Se recortan obleas ó *neula* en forma ovalada; se cubren de bizcochos de lengüeta, sobre ellos se pone un poco de mermelada de cualquier fruta, y encima yema de huevo confitada y espolvoreada con canela; cúbrase todo esto por los lados y por encima con bizcochos de lengüeta, entonces se baten claras de huevo hasta el punto de nieve, añadiéndole poco á poco azúcar clarificado al punto de *hostieta*, y luego de estar todo incorporado, se cubren con ello los pasteles, adornándolos con la misma espuma y sobre una plancha de hoja de lata con papel blanco, se meten en el horno muy flojo y cuando empiezan á dorarse se sacan.

Merengues.—Se ponen en una cacerola diez y seis onzas de azúcar clarificado y cuando esté al punto de bola, se retira del fuego y cuando

ha reposado se mezclan con él seis claras de huevo batidas al grado de nieve, batiéndolo todo mucho con la espátula hasta que forme una pasta del aspecto de la manteca; luego con una cuchara se van poniendo sobre papel blanco en forma de medios bollitos ovalados y se cuecen en el horno templado; antes de enfriarse se despegan del papel, se les espolvorea con canela por bajo y se pegan por el mismo sitio de dos en dos.

Huevos hilados.—Se baten seis yemas de huevo con unas gotas de agua y se pasan por cedazo.

En una cacerola se ponen al fuego dos libras de azúcar clarificado y cuando éste llegue al punto de anís se pone en el molde la tercera parte de la yema de huevo y cogiéndolo por el mango se va rodando á bastante altura sobre la cacerola que contiene el azúcar, de manera que los cuatro hilos de huevo que salen por los cuatro tubitos que haya en el fondo del molde caerán sobre el azúcar y se cuajarán inmediatamente; siguiendo así hasta que se concluye el huevo y cuidando que los hilos que caen en la cacerola estén siempre cubiertos de azúcar. Después se sacan con una espumadera y se ponen á escurrir sobre la rejilla de junco. Se ha de procurar que la operación se haga sobre fuego vivo para que no cese el hervor del azúcar.

Pasteles de carne.—Preparad en el molde y con la pasta para pasteles (pág. 168) el fondo y las paredes laterales del pastel; poned en el fondo una lonja de tocino y encima llenadlo todo de un picadillo de ternera, de jamón magro y dados de tocino: cubridlo todo con otra lonja, sazonadlo con sal y pimienta, tapadlo con pasta moldeada en forma de tapadera y cocedlo en el horno regular. Cuando esté cocido se deja enfriar, se saca del molde y se sirve.

De la misma manera se hacen con jamón solo y con carne de aves, de liebre ó conejo y añadiéndole guisantes cocidos antes, setas ó trufas y también se hacen de ayuno con setas solas cocidas en vino.

Pastel de salmón.—Prepárese el pastel lo mismo que el anterior y rellenadlo de un picadillo de cualquier pescado mezclado con tajaditas de salmón y trufas cocidas en vino blanco. Después de estar relleno se le añade un vasito de vino blanco, se tapa y se pone á cocer en el horno regular durante dos horas.

Pasteles de hojaldres.—Se hacen tortitas delgadas de un poco más tamaño que la palma de la mano, de pasta hojaldrada (pág. 168): se pone en medio de cada una el mismo relleno que para los pasteles de carne; se cubren con otra tortita, se pega por los bordes, se unta la parte

superior con clara de huevo y se meten en el horno cuidándolos mucho al cocer no se pasen. Durante la época de la uva en agraz se pone un granito al cual se le han sacado las pepitas, dentro de cada pastel, y así resultan más delicados.

Pastel de pescado (Cocots).—Se hace la pasta con aceite y la harina que admita, sazonándola con sal. Después de bien amasada se hacen tortitas muy delgadas y encima de ellas se coloca la pasta siguiente: Se fríe merluza ó corvina ó cualquier pescado que tenga bastante carne; se les saca la espina, se hace á pedacitos y se mezcla con daditos de atún frito, tomate, piñones, perejil, pimienta y tiras de pimiento asado, todo ello mezclado al freirse; luego se dobla por la mitad cada tortita, dejando encerrada dentro la pasta antedicha, se pegan los bordes, se untan con clara de huevo y se meten en el horno sobre una hoja de lata.

Bizcochos de lengüeta.—Se prepara una cacerola de gran tamaño, que se pone al fuego sobre trébedes de hierro para poder darle el fuego conveniente; además es necesario tener la espátula de cuatro astas para batir la masa; estando todo preparado, se baten en la cacerola ocho huevos, cuando están bien batidos se le añade cuatro libras de polvo de almidón y una de

harina, todo ello tamizado y sin cesar de mover el batidor ó espátula; además se le añade una libra de azúcar tamizado, y cuando la mezcla está bastante espesa se añaden doce huevos y una libra más de azúcar y cuando vuelva á espesarse se le añade otra docena más de huevos y otra libra más de azúcar y cuando está espesa otra vez, se pone bajo de las trébedes una sartén vieja con virutas encendidas para que caliente la pasta sin pegarla á la cacerola, para lo cual se ha de mover la sartén de un lado para otro, sin dejar de mover el batidor; cuando la pasta ha hinchado y se queda esponjosa y cuajada se retira del fuego, sin cesar de batirla hasta que se enfría, y cuando está fría, con una cuchara ó con un canuto de hoja de lata con una manguita á su extremo, en la que se pone la pasta, se forman los bizcochos sobre papel, se espolvorean con azúcar tamizado y se meten en el horno que tenga bastante llama, para que se hinchen.

Bizcocho.—Se hace la pasta lo mismo que la anterior, poniendo para 8 onzas de almidón, 10 huevos y 10 onzas de azúcar tamizado. Después de hecha la pasta como se ha dicho, se pone en el molde revestido de papel y se mete en el horno.

Bizcochos tostados.—Se hacen con un bizcocho como el anterior, pero en forma cuadra-

da; después de hecho se corta á tiras y se tuestan sobre una lata en el horno, cuidando de revolverlos para que se doren por igual.

Bizcochos de viento.—Se baten en una cacerola 12 claras de huevo hasta el punto de nieve; cuando está así, se le añade poco á poco el azúcar clarificado y que esté tibio; luego de incorporado el azúcar, del cual se han de poner 12 onzas, se añaden las 12 yemas de los huevos, 4 onzas de almidón y 5 de harina candeal, todo pasado por tamiz y además corteza rallada de limón; después de estar bien mezclada la masa se forman con el molde los bizcochos en forma de azucarillos, metiéndolos inmediatamente en el horno, que ha de estar muy fuerte y con llama, lo cual hará que casi instantáneamente se cuezan los bizcochitos sin deformarse; se ha de cuidar mucho de que la pasta no se enfríe, pues se convertiría en agua.

Bizcochos de patata.—Se hacen lo mismo que los bizcochos grandes, pero la fórmula es: 12 huevos, 14 onzas de azúcar, 8 onzas de almidón y 2 onzas de harina de patata.

Tortada.—Se ponen en una cacerola sobre fuego lento, 6 onzas de azúcar clarificado, y cuando esté en el punto de anís se retira del fuego y se le mezclan perfectamente 12 onzas de

almendra molida, cuidando mucho de que no quede ningún terroncito por deshacer ó mezclar; en seguida se le añaden 12 yemas de huevo y 6 onzas de azúcar garbillado, con esencia de bergamota y canela, mezclándolo todo muy bien con la espátula. Aparte se baten en una cacerola, con la escobilla de alambre, las claras de los 12 huevos hasta que lleguen al punto de nieve, y se mezcla la tercera parte de esta espuma con la pasta de las almendras y los huevos, y después de bien mezclada se pone toda la pasta en la cacerola en que está el resto de la espuma y batiéndolo todo con la escobilla se va echando poco á poco al través del cedazo, 2 onzas de harina candeal, siguiendo batiéndolo hasta que la mezcla resulte perfectamente unida; luego se mete en el molde, que estará ya empapelado por dentro, y se mete en el horno templado; cuando hinche se ponen encima pliegos de papel de estraza para que no se dore demasiado, y al cabo de una hora se saca y se ve si está perfectamente cocida; si al clavar en su centro una pajuela sale perfectamente enjuta y no se nota en los dedos humedad al tocarla, entonces se saca del molde volviéndola boca abajo y sin quitarle los papeles hasta que esté fría, se la cara del modo siguiente:

Se pone en una cacerola libra y media de azúcar clarificado, y cuando tome el punto de cubrir, con un pincel se toma del azúcar y se pasa

rápidamente por los lados de la tortada, y cuando se ha secado esta carada se coloca sobre una tabla redonda empapelada y se hace una libra de azúcar clarificado al punto de cubrir fuerte, mezclándolo con dos claras de huevo batidas al punto de nieve, y cuando esté todo perfectamente mezclado se le echan unas cuantas gotas de agua y se vierte sobre la tortada, haciendo que se extienda por toda su superficie, moviéndola de un lado para otro con la tableta que la sostiene; cuando está extendida por igual se deja secar y se adorna con huevos hilados y con el dulce que se desea.

Turrón.—Se pone en una cacerola al fuego una libra de miel y otra libra de almíbar, y á fuego lento y moviéndolo con la espátula, se le hace tomar el punto de bola, y antes que levante el hervor, se retira del fuego y se le deja enfriar, sin dejar de removerlo con la espátula; aparte, se baten dos claras de huevo hasta el punto de nieve, y colocando otra vez sobre el fuego muy lento la cacerola con la miel, se le añaden las claras batidas, removiéndolas mucho para que formen con lo demás una mezcla muy igual y que adquiera el punto de caramelo, y estando así se le mezclan tres libras y media de almendra triturada, procurando también que la mezcla resulte muy uniforme; entonces, con esta pasta se forman sobre hostias, tortas de un dedo

de gruesas y poniendo encima de ellas terrones de azúcar, se van uniendo unas con otras, se cubren por todos lados de hostia y se meten en cajoncitos, prensando las tortas para que se unan unas con otras, formando una masa compacta con los terrones de azúcar dentro de ella.

Turrón de avellana.—Se hace lo mismo que el anterior, pero en lugar de la almendra triturada se le ponen avellanas enteras, tostadas y sin piel y haciendo con la mezcla tortitas redondas, que se cubren por los dos lados con hostia.

Turrón de Jijona.—Se pone una cacerola á fuego lento y en ella dos libras de azúcar clarificado y libra y media de miel; cuando haya tomado el punto de bola, se le añaden seis claras de huevo batidas al punto de nieve (cuando se haya enfriado el azúcar), después de estar todo bien mezclado, se pone otra vez sobre el fuego y sin dejar de removerlo, se le hace que tome el punto de caramelo y entonces se le mezclan cuatro libras de almendra tostada y molida, y después de bien trabajada la mezcla, se extiende la pasta sobre oblea ó sobre papel con aceite.

Turrón de yema.—Se hace como el anterior, pero añadiéndole después de incorporada la almendra, ocho yemas de huevo confitadas y haciendo la mezcla sobre muy poco fuego para

que nada más se entibie la mezcla y el mucho calor no la estropee; hecha la pasta, se mete en cajas á capas de un dedo ó dedo y medio de gruesas, poniendo entre ellas canela en polvo.

Turrón de guirlache.—Se ponen á cocer tres libras de azúcar con medio vaso de agua, y cuando esté en punto de caramelo, se le mezclan tres libras de almendras tostadas y partidas en pedazos gordos; cuando está hecha la mezcla, se hacen con la pasta barras, extendiéndolas y cubriéndolas con oblea y dejando que se endurezca al enfriarse.

Turrón de almíbar.—Se hace lo mismo que el primero, del cual se da la fórmula, pero poniéndole la almendra molida y añadiéndole zumo de limón y trocitos de calabaceta y troncho de lechuga.

Mazapán.—Se pone una libra de azúcar al fuego, y cuando está en punto, se le añaden libra y media de almendras molidas y canela en polvo; cuando está hecha la pasta, se deja reposar durante doce horas antes de cocerla al horno, dándole la forma con el molde que se desee.

Sopa imperial.—Se hace tomar el punto de media bola á 3 libras de azúcar clarificado; luego se enfría moviéndolo con la espátula y se le

mezclan 12 yemas de huevo batidas, procurando que se haga esta operación á fuego muy lento para que no levante el hervor; cuando la mezcla se queda bastante espesa, se retira del fuego. Aparte se baten las 12 claras de los huevos hasta que lleguen al punto de nieve y entonces se les van mezclando poco á poco 12 onzas de azúcar clarificado que esté al punto de media bola, y luego se añaden las yemas que se han confitado anteriormente y además 6 onzas más de azúcar que esté al punto de cubrir flojo. Hecha toda esta mezcla, se colocan en una fuente, capas de bizcochos de lengüeta con dulce desmenuzado por encima y un polvito de canela y encima se cubren con la mezcla antes descrita, y después de alisar la superficie, se adorna con espuma de merengue y trocitos de confitura.

Azucarillos (Bolaos).—Se tiene preparada clara de huevo batida con azúcar garbillado hasta que quede cuajada y póngase á cocer libra y media de azúcar; cuando levante el hervor se le echa un polvito de crémor tártaro; cuando llegue el azúcar al punto de cubrir, se le añaden 10 ó 12 gotas de zumo de limón, y cuando adquiera el punto de bola fuerte, se le aparta del fuego y se le añade la clara de huevo batida, batiéndola junto con el azúcar á fuego lento y dejando que hinche dos veces y á la segunda vez se echa rápidamente en los moldes empapelados, y

cuando hayan cuajado se les arranca del papel antes de que se enfríen, para que no se peguen.

Yemas.—Se baten 6 yemas de huevo con 6 onzas de azúcar durante un cuarto de hora; aparte se cuecen 2 libras de azúcar hasta el punto de emperlar y entonces se toma con una cuchara, de las yemas batidas y se van echando dentro del azúcar, cuidando de que no toquen unas con otras; y cuando estén cuajadas se ponen á escurrir sobre la rejilla de juncos y luego se les espolvorea con azúcar y canela tamizados.

Mantecados.—Pónganse á cocer 2 libras de azúcar y cuando llegue al punto de perla se le añaden 6 ú 8 yemas de huevo, canela, esencia de bergamota y toda la almendra molida que admita, para formar una pasta bastante fuerte; de esta pasta se hacen tortitas que, puestas sobre oblea, se untan de clara de huevo y se cuecen al horno.

Bocados de ángel.—Se hace una tortita con pasta de mazapán y en medio de ella se pone la mitad de su peso de yema; envuélvase la yema con la tortita en forma de cilindro, recúbrase de huevo batido y azúcar y pónganse sobre obleas en el horno.

Yemas de coco.—Se ralla el coco y se mezcla con el azúcar clarificado, siguiendo el mismo

procedimiento que para el mazapán (pág. 183); luego se hacen con la pasta que resulta, bolitas, las cuales se meten en el baño de azúcar á punto de cubrir, y se dejan secar sobre la rejilla.

FRUTAS CONFITADAS

Puntos del azúcar.—Ante todo debe saberse la lista de los puntos del azúcar para confitar bien toda clase de frutas y confeccionar toda clase de dulces; estos puntos son los siguientes:

1.° Punto de vela.—Después de clarificado el azúcar, hirviéndolo con clara de huevo, lo cual se llevará toda suciedad é impureza al cuajarse y sacarla con una espumadera, se deja que hierva el azúcar, y cuando se meta la espátula y se agite con fuerza en el fonto del líquido y al sacarla se escurra el azúcar por los bordes de la espátula, quedando en su punta colgando en forma de una velita, entonces es que ha llegado al punto dicho y debe retirarse.

2.° Punto de anís.—Se conocerá metiendo la espátula en el azúcar y al sacarla se moja la punta del dedo índice en ella y uniéndolo con el pulgar, al separarlos rápidamente, ha de formar una hebra finísima entre los dos dedos.

3.° Punto de perla.—Se hace la misma operación que en el anterior, pero la hebra ha de ser mucho más gruesa y consistente.

4.° Punto de cubrir.—Lo mismo que el anterior, pero en vez de formarse una hebra se han de formar varias y bastante consistentes y que al movimiento de los dedos producirán un pequeño chasquido.

5.° Punto de cubrir fuerte.—En este punto se han de formar hebras como en el anterior, pero en más cantidad y más fuertes, quedándose en los dedos más cantidad de azúcar cuajado.

6.° Punto de bola al soplo.—Se coge azúcar, cuando está hirviendo, con la espumadera, y elevándola se sopla al través de sus agujeritos y por cada uno de ellos saldrá una bolita de azúcar, que se levantará.

7.° Punto de bola fuerte al agua.—Se moja el dedo con agua fresca, metiéndolo con rapidez dentro del azúcar, y al sacarlo se mete la mano otra vez en agua fresca, y con el azúcar que se ha adherido al dedo se ha de poder hacer con el dedo pulgar y el índice, una bolita, teniéndolos metidos durante la operación dentro del agua.

8.° Punto al papirote.—Se deja caer una gota del azúcar sobre el dedo pulgar de la mano izquierda, se une éste al índice y se sopla para que enfríe; entonces se separan los dos dedos y quedará formado un cordoncito; si al darle un fuerte papirote se rompe, ya está en su puesto.

9.° Punto de caramelo.—Se deja caer una gota sobre la yema del dedo; se la enfría inmediatamente soplándole, y si entonces se queda,

al cuajarse, dura como el vidrio y al morderla hace ruido, quebrándose, debe retirarse en seguida porque está en el punto dicho, y si se entretuviese más sobre el fuego se quemaría, estropeándose.

Fresas.—Se les quitan los rabillos á todas las fresas y por cada libra de ellas, se ponen á cocer dos libras de azúcar clarificado, y cuando está en punto de caramelo, se le retira del fuego y se le meten las fresas, agitando la cacerola para que se mezclen bien y volviéndolo á poner al fuego, removiéndolo suavemente con una espátula, se tiene en él hasta que vaya á volver á hervir; entonces se saca y á las doce horas se vuelve á calentar, sacándolo antes de hervir, terminando así la operación.

Ciruelas.—Se limpian y escaldan las ciruelas; al ser escaldadas, el agua hirviendo les arrugará la piel, la cual con facilidad se les podrá quitar y junto con ella el pezoncito de cada ciruela: cuando estén en esta situación se vuelven á meter en la misma agua, dejándolas que se calienten otra vez, y cuando vayan á hervir se las saca y se las escurre sobre un cedazo. Por cada libra de ciruelas se ponen dos de azúcar y cuando está en el punto de vela, se mete la fruta dentro después de bien escurrida, y cuando ha dado un hervor se saca por decantación el

almíbar, dejando dentro de la cacerola las ciruelas hasta el día siguiente en que se volverá á meter el almíbar después de tamizarlo y se volverá á repetir la operación, y así durante cuatro ó cinco días en que quedan del todo confitadas, conservándolas dentro de tinajitas.

Tomate.—Se comienza la operación lo mismo que para las ciruelas, quitándoles además de la piel las simientes; se dará al azúcar ó almíbar el punto de vela y en lo demás se procederá lo mismo que con las ciruelas, pero no necesitando los tomates más de dos hervidas en el almíbar.

Moscatel.—Se desgrana y por el agujero que deja el pezón se les quitan los granilletes y luego el pellejo, luego se meten en una cacerola con agua y se pone al fuego hasta que se calienten, sin que hiervan; luego se sacan y se escurren, metiéndolos luego en la cacerola donde hervirá el azúcar, que se le dará el punto de vela fuerte, y se terminará la operación como con las ciruelas.

Guindas.—Se confitan lo mismo que el moscatel, pero sin quitarles el pellejo y dándoles un par de hervidas más que á las ciruelas.

Melocotones.—Se pelan con un cuchillo de madera ó de caña; conforme se van pelando se hacen á trozos y se meten en agua fresca; luego

se ponen al fuego en la misma agua, y después de haberse calentado, se sacan, se escurren y se meten en el almíbar al punto de vela, siguiéndose la operación lo mismo que en las anterioros.

Peras.—Se les da un hervor á las peras hasta que queden un poco blandas, se dejan reposar un cuarto de hora. En una vasija se pone agua con una clara de huevo y se bate hasta que quede espumosa. Entonces se sacan las peras del agua y con cuidado se les corta alrededor de la flor y del rabo, quitándoles las dos cosas y sacándole al mismo tiempo el corazón con las simientes; luego se les quita la piel, y conforme se vaya limpiando así, se van tirando dentro de la vasija donde está el agua con la clara del huevo; luego con un palito como un mondadientes se las atraviesa de parte á parte, de arriba á abajo y por los lados en forma de cruz, metiéndolas en el agua con la clara, en la cual se habrá puesto un polvito de alumbre para hacer transparentes á las peras. Se hace el almíbar aparte y se le echa lo que cabe en una pieza de cinco céntimos de crémor tártaro, y cuando llegue al punto de vela se retira del fuego, cuidando de que no se enfríe, y se ponen á calentar las peras en la misma agua en que estaban; cuando estén calientes se sacan con la espumadera y se meten en el almíbar, en donde estarán hasta el día siguiente, en el cual se harán las mismas operaciones que

con las guindas, repitiendo, como en aquéllas, las hervidas de las peras en el almíbar durante cinco días, en que al enfriarse se conocerá que están perfectamente confitadas porque se les formará en su superficie un telito de azúcar cristalizado.

Flor de azahar.—Se pone en una caldera la flor de azahar con agua y cuando empiece á hervir se tapa la caldera con un papel mojado, retirándola del fuego cuando esté la flor reblandecida; entonces se saca, se separan los pétalos, y ellos nada más se meten en el almíbar, que estará ya preparado al punto de vela, siguiendo la operación como en los anteriores y repitiéndola durante tres días.

Limoncitos.—Se les hace un corte á los limoncitos por el centro y otro al través, procurando rodar por dentro de él el cortaplumas para que se corte toda la pulpa. Luego se les tiene á remojo durante unos cuantos días con agua, en la cual se meterá ceniza envuelta en un trapo blanco, que todos los días se renovará. Después se ponen á calentar en una caldera con agua, retirándola del fuego cuando vaya á hervir, repitiéndose esta operación con agua nueva y ceniza nueva durante seis ó siete días, al cabo de los cuales se verá si están bastante blandos, poniéndolos en una jofaina con agua, y al sobrenadar se les pincha con una pajuela, á la cual se

le habrá hecho una punta: si ésta se introduce fácilmente, ya están en su punto, pero si no, se ha de repetir la operación de calentarlos durante los días que necesiten para reblandecerse. Reblandecidos ya y sin amargor ninguna, se van calentando para meterlos en el almíbar y seguir la operación como en las anteriores frutas. Se ha de cuidar mucho de que en todas las operaciones por que pasan los limoncitos han de tener siempre en gran cantidad el líquido á donde se les mete, porque si se les aprieta mucho unos con otros se espachurran, estropeándose antes de estar confitados.

Albaricoques.—Esta fruta se ha de coger verde para poderla confitar, pues si estuviese madura, tendría demasiado poca consistencia para poder resistir todas las operaciones.

Ante todo se les escalda en agua hirviendo con sosa dos ó tres veces, para que suelten la pelusa, que se les quitará frotándolos mucho con un paño áspero al sacarlos del agua hirviendo; y luego se hace con ellos lo mismo que con los limoncitos.

El punto que ha de tener el azúcar ha de ser de vela fuerte, y las hervidas en el almíbar al punto antedicho han de ser durante seis días. Cada vez se meterá el fruto, después de reblandecido, en agua caliente en el almíbar al punto de vela fuerte, y cuando dé una hervida se

retira del fuego; se le quita todo el almíbar por decantación y se dejan en reposo los albaricoques hasta el día siguiente en que volverán á calentarse, y poniendo el almíbar al fuego otra vez en otra caldera, cuando vuelva á tomar el grado de vela fuerte, se vuelven á meter los albaricoques, y cuando den otra hervida se retiran, se les quita el almíbar, etc., como se ha dicho, repitiendo esta operación durante seis días. Los albaricoques deben pincharse por todos lados con un punzón de hueso para que el azúcar les penetre bien.

Bresquillas y melocotones.—Con esta fruta se procederá lo mismo que para confitar los albaricoques; la única diferencia consiste en que si son de la clase de las pavías ó de algunas de las variantes que contienen bastante ácido, deben ponerse, después de escaldadas y limpias á remojo en agua fresca, renovándola dos ó tres veces durante un día para que se les vaya la acidez, porque si no, haría fermentar el azúcar. El punto de éste ha de ser el de vela.

Cabellos de ángel.—Se toman calabazas de las llamadas de cabello de ángel, que sean de un año para otro; se les quita la corteza, se parten á pedazos cuadrados y se les quitan las tripas y se ponen á hervir en agua á fuego vivo; cuando esté hervida, que se conocerá apretando un pe-

dazo entre los dedos y viendo si está muy blanda y se deshace en varios hilos, se retira del fuego, dejándola reposar una hora. Al cabo de este tiempo, apretando con las manos los trozos, se les van sacando los hilos de que están formados, metiéndolos en una caldera con agua fresca. Luego se ponen al fuego en la misma caldera y cuando estén calientes se sacan y se ponen á escurrir sobre el garbillo; cuando estén bien escurridos y exprimidos con las manos, para que se queden perfectamente enjutos, se van metiendo en la caldera donde se habrá dado al azúcar el punto de vela, siguiendo la operación lo mismo que con las frutas antes indicadas y repitiéndose durante cuatro ó cinco días hasta que se forme en la superficie una película de azúcar cristalizado, que será señal de que está terminada la operación.

Dulce seco.—Para hacer el dulce seco, sea de la fruta que se quiera, se saca del almíbar en que está y se pone con un poco de dicho almíbar al fuego en una cacerola, removiéndolo con una espátula para que se caliente por igual. Cuando vaya á hervir, se extrae con la espumadera la espuma que va formando el almíbar en su superficie; se retira del fu go antes que hierva, se saca la fruta y se sumerge en agua caliente, que se tendrá preparada, sacándola inmediatamente y poniéndola á escurrir sobre la rejilla de junco

y dejándola en esta disposición durante tres ó cuatro días para que se seque perfectamente y pierda la viscosidad de su superficie. Al cabo de este tiempo, se pone azúcar al fuego en una cacerola y se le da el punto de perla fuerte; se sumergen en él las frutas y se remueven con la espátula, dejando que hierva lentamente hasta que tome el punto de cubrir; cuando llega á este punto se aparta del fuego, se deja diez minutos reposar, al cabo de los cuales se decanta la cacerola, y cuando en el fondo de ella se va cuajando el azúcar, con un tenedor se va cogiendo cada fruta y recubriéndola de dicho azúcar, se sacan y se ponen sobre el garbillo de esparto á secar al aire. Cuando están frías se arrancan del garbillo y como estarán cuajadas y enjutas en su superficie, podrán guardarse en cajones empap lados.

Calabazate.—Se cogen las calabazas á propósito que son largas de cinco ó seis palmos y de color verde claro, que se recolectan por el mes de Agosto. Se les quita el pezón y la flor, se cortan á trozos, quitándoles la corteza y las tripas, se hacen á rebanadas y se colocan en una tinaja á capas unas sobre otras y entre ellas puñados de sal. Cuando se llene la tinaja se cubren las rebanadas de calabaza con la corteza de ellas y encima se pone peso de manera que conforme vayan exprimiéndose las rebanadas, el

peso pueda bajar y gravitar siempre sobre ellas, teniéndolas así cinco ó seis días; pasado este tiempo se sacan, se lavan en agua fresca y se pasan á una caldera con mucha agua para que cuezan; cuando estén cocidas se sacan y se meten en una vasija grande con agua fresca, mudándola por mañana y tarde durante cinco ó seis días para que pierda toda la sal. Entonces se pone en una caldera al fuego para que se caliente y al mismo tiempo, en otra, se pone azúcar, al cual se le dará el punto de vela fuerte, y conforme vayan calentándose los trozos de calabaza en una caldera, se sacan, se escurren y se sumergen en la otra, en donde está el almíbar, y cuando estén todas dentro de manera que el almíbar las cubra, se dejan en reposo hasta el día siguiente, en el que se volverá á calentar y á retirar del fuego cuando vaya á hervir, repitiendo la operación durante tres días.

Luego se colocan los trozos de la calabaza en un cocio de la misma manera que los de colar la ropa, y bajo del agujero se pone un caldero y con un cazo se va echando el almíbar en el punto de vela fuerte sobre la calabaza, para que pase al través de los trozos y vaya á parar por el agujero al caldero, lo mismo que hacen las lavanderas con la ropa en la roscada. Cuando se ha recogido todo el almíbar en el caldero, se pasa por tamiz para que se purifique de toda la pulpa que arrastre de la calabaza, y al día siguiente

se vuelve á calentar y á repetir la operación, y así durante seis ú ocho días hasta que se vea que el almíbar, al enfriarse en el cocio, forma una tela cristalizada en su superficie, lo cual indicará que el calabazate está ya hecho.

Melón.—Se cogen los meloncitos verdes ó de rebuche y se preparan lo mismo que las calabazas antedichas, pero en lugar de cortarlos á pedazos nada más, se les pincha por todos lados con un tenedor.

Se les pone también en la sal durante ocho días; luego se les saca, se les escurre y lava y se sigue la misma operación que con la anterior.

Sandía.—Se hace lo mismo que con las anteriores inmediatas, cuidando únicamente de que si se corta á trozos, no se destroce la carne pegada á ellos.

Troncho de lechuga.—Se procede igualmente que con las anteriores. El almíbar ha de estar al punto de vela al confitarlo, y al final, al punto de cubrir, como se dijo para el calabazate. Se ha de hacer con lechugas espigadas cuyo tallo haya crecido cuatro ó cinco palmos.

Poncil.—Se parten en dos mitades; se cuecen y se les quita, mudándoles diferentes aguas, la acidez y amargor, procediendo á lo demás como los anteriores.

ADVERTENCIA

Todas las demás frutas, como las naranjas, cidras, manzanas, membrillos, dátiles, etc., se confitan poco más ó menos como los ya explicados, la diferencia entre unos y otros únicamente consiste en la limpieza y lavado y en la repetición de las hervidas del almíbar según la consistencia y tamaño de las frutas que se confiten.

Se ha de procurar quitar todo ácido fuerte al fruto para que no haga fermentar el azúcar.

Las diferentes hervidas han de ir en gradación, la primera poco fuerte y la última mucho.

En las primeras hervidas, especialmente para frutas muy acuosas, puede añadirse al almíbar azúcar en polvo para que tome punto más pronto, pero nunca en las últimas.

Cuídese mucho de quitar la espuma que hace el almíbar al hervir y de limpiar los bordes de la cacerola.

NOTA

Carne de membrillo.—La única fruta de las últimas que se han indicado, que casi siempre se confita en forma de pasta, es el membrillo;

para lo cual aunque se siguen las mismas operaciones que en las otras, únicamente se diferencia en que después de hervidos, en vez de meterlos en el almíbar enteros ó á pedazos, se machacan y se pasa por tamiz la pasta que resulta, metiendo ésta en el almíbar y sacándola cuando está á punto de caramelo.

Mermeladas y Jaleas.—Para hacer esta clase de dulces síganse los mismos procedimientos que para la carne de membrillo. Las frutas que suelen prepararse de este modo son las manzanas, peras, melocotones y albaricoques.

Jalea de membrillo.—Se escogen los membrillos en el primer grado de madurez, y después de mondados y limpios, se cortan á rebanaditas muy delgadas, poniéndolas á hervir hasta que comiencen á deshacerse; entonces, se meten en una tela y se les exprime y el líquido que resulte se mide poniéndolo en una cacerola con igual cantidad de azúcar clarificado, y cuando, después de cocer, ha tomado el punto de vela, que ya está explicado, se aparta del fuego y se mete en cajitas ó moldes, donde se coagulará al enfriarse.

Otras jaleas.—Lo mismo que la anterior se hace la de acerolas, albaricoques, manzanas, moscatel y granada, diferenciándose únicamen-

te en que para la de naranja se le da al azúcar el punto de bola y además por cada libra de azúcar se ha de añadir una onza de cola de pescado. Lo mismo se ha de hacer con las demás frutas.

Algunos al hacer la jalea de naranja ó lima dulce ó de cualquiera de esta clase de frutas, ponen en la cacerola donde está cociéndose tres ó cuatro cortezas á pedacitos, para que gane en aroma la jalea, sacándolos con la espumadera antes de llegar el azúcar á su punto.

Licores y Jarabes.—Para fabricar toda clase de licores se cuece el azúcar con agua á fuego lento y cuando esté completamente fundido y clarificado con la clara del huevo, se deja enfriar y se le mezcla entonces con el extracto ó esencia del licor que se fabrique, previamente incorporado al espíritu de vino; entonces se le pone el color que le corresponde y negro de marfil, y después de mezclarlo todo bien, se mete en la manga de filtrar donde habrá pasta de papel sin cola para que la filtración sea más perfecta, dejándolo así sobre el recipiente á donde ha de ir á parar al filtrarse y luego embotellándolo con cuidado.

FÓRMULAS PARA LOS COLORES

Carmín.—Se hace poniendo en infusión palo de Brasil, cochinilla y unos granitos de alum-

bre en alcohol, bastante para que cubra estas drogas.

Violado.—A la infusión antedicha se le añadirá un poco de azul índigo bien molido, resultando el violado.

Amarillo.—Infusión en alcohol de vino de azafrán y curcuma durante veinticuatro horas; al cabo de ellas se mete en un lienzo y se exprime.

Verde.—Infusión de una parte de curcuma y dos de añil con alumbre; ó azul universal y amarillo de Nápoles.

Color café.—Se quema en una cazuelita azúcar garbillado y cuando levante la ebullición se le añade una cantidad de agua que sea la mitad de la de azúcar; se deja hervir dos ó tres minutos, se aparta del fuego, y cuando está frío se embotella.

FÓRMULAS PARA LOS LICORES

Curasao.—Raspaduras de corteza de naranja agria cuatro onzas, alcohol dos cuartillos, azúcar pilón treinta onzas, color y esencia de curasao.

Café.—De café moka cuatro onzas, alcohol dos cuartillos, azúcar pilón treinta onzas, esencia de café y color de azúcar quemado. En este licor no se han de poner los polvos de carbón al filtrarlo.

OTROS LICORES

Para los licores siguientes se sigue la misma regla y proporción que para los anteriores, teniendo cada uno las indicaciones que siguen:

Menta.—Se hace con hierba-buena macerada en infusión de alcohol durante tres días.

Noyó.—Almendras de albaricoque en infusión de alcohol durante cinco ó seis horas.

Vainilla.—Infusión de vainilla triturada durante tres días.

Ajenjo.—Hágase con esta planta lo mismo que con la hierba-buena para la menta.

Marrasquino.—Infusión de almendras amargas machacadas y una tercera parte de su cantidad de hinojo durante veinticuatro horas.

Rosa.—Se hace licor sin ninguna esencia, dándole color carmín y después de filtrarlo se le pondrán para cada cuartillo tres gotas de esencia de rosa.

Perfecto amor.—Infusión de clavillos y canela en rama durante tres días en alcohol de 36 grados.

JARABES

Se hace toda clase de jarabe clarificando el azúcar al fuego, como se ha dicho (pág. 186), añadiendo al mismo tiempo el zumo de la fruta

ó verdura de que se desea hacer, siendo la proporción de un vaso de zumo ó líquido por cada libra de azúcar. Se hacen de granada, achicorias, hoja de chunvera, brea, goma, etc.

HELADOS

Para helar toda clase de líquidos, si han de ser de la clase de quesos helados, se han de meter en moldes herméticamente cerrados, teniéndolos durante dos horas dentro de hielo con sal. Si son sorbetes se han de hacer dentro de la heladora, que es un cilindro de metal que se coloca dentro de otro mucho más ancho que él, de madera, poniendo en el hueco que queda entre los dos, pedazos de hielo con sal, y después de meter en el cilindro de metal el líquido que se ha de helar, se tapa y se le hace dar vueltas de un lado á otro para que al deshacerse por la sal y el rozamiento, el hielo congele el líquido. Además se hacen los *granizados* lo mismo, pero helándolos menos, y las aguas heladas poniendo simplemente en la garrafa, hielo, sin necesidad de dar vueltas.

FÓRMULAS PARA LOS SORBETES

Mantecado.—Se hace una mezcla á fuego lento, dándole el punto de crema clara. de leche un

litro, 20 yemas de huevo y dos libras de azúcar, corteza de limón rallada y un tronquito de canela; después de frío, se mete en la heladora y se hiela como se ha indicado antes.

Leche merengada.—Un litro de leche, 20 claras de huevo batidas al punto de nieve y dos libras de azúcar. Se hierve la leche y se mezcla con la clara ya batida y poco á poco azucarada.

Fresa.—Zumo de fresa pasado por tamiz, con un poco de agua y la misma cantidad de azúcar.

Sandía, Melocotón, Moscatel, etc.—Lo mismo que los anteriores.

Café helado.—Se hace el café como es costumbre, aunque poniéndole más cantidad de azúcar, y se hiela como los demás.

Horchata.—Zumo de las chufas pasado por tamiz, azúcar, corteza de limón y canela en rama. (Estas dos cosas se quitan antes de ponerla en la garrafa).

Agua de cebada.—Cocimiento de cebada con azúcar y canela.

Avellana.—Avellanas tostadas, machacadas, mezcladas con agua y pasado el líquido por tamiz con el azúcar proporcionado.



ÍNDICE

Páginas.

Páginas.

Páginas.

Páginas.

Páginas.



